В. РОШАЛЬ

ВКУСНЫЕ ЗАГОТОВКИ

КОНСЕРВИРОВАНИЕ
без стерилизации

Варенье, соки, соленья

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Далеко не все хозяйки занимаются заготовками на зиму. Многие в ужасе от перспективы провести летние жаркие дни на кухне, пышущей жаром и окутанной паром от кипящей воды, в которой стерилизуются десятки банок с овощами и фруктами. И сократить это время невозможно, так как ботулизм никто не отменял. Итак, уважаемые хозяйки, забудьте этот кошмар! Есть немало вкуснейших рецептов консервирования, не предусматривающих стерилизации и пастеризации. И без всякого риска для здоровья. Их вы и найдете в этой книге.

- Виктория Рошаль
  - От автора
  - Часть I
    - Компоты из ягод и фруктов
      -
      - Сладкие компоты
      - Компоты без сахара
    - Фрукты и ягоды натуральные
      -
      - Традиционные рецепты
      - К праздничному столу
      - Консервируем без сахара
    - Фрукты и ягоды в маринаде: деликатесные приправы
    - Натуральные консервированные овощи
      -
      - Горячий розлив (многократная заливка)
      - На скорую руку
    - Зеленые суповые заготовки
    - Консервированные овощные закуски и заправки без уксуса
      -
      - Традиционные рецепты
      - Диетические закуски и заправки (без уксуса, сахара и соли)
    - Умеренно острые овощные закуски (с добавлением уксуса)
      -
      - Традиционные рецепты
      - К праздничному столу
      - Любителям щегольнуть

- Маринованные овощи
  -
  - Горячий розлив (многократная заливка)
  - На скорую руку
- Часть II
  - Повидло из плодов и ягод
    -
    - Традиционные рецепты
    - Повидло-ассорти
    - Повидло с малым содержанием сахара
  - Сиропы из свежих плодов и ягод (горячий способ приготовления)
    -
    - Сиропы с добавлением воды
    - Сиропы без добавления воды
  - Желе – сладкие деликатесы
  - Фруктово-ягодные приправы без сахара
  - Сладкие овощные приправы
  - Сладости из овощей
    -
    - Овощное варенье
    - Овощные джемы и повидло
  - Овощные приправы с подсолнечным маслом
- Часть III
  - Основы маринования овощей и фруктов
    -
    - Острые деликатесные маринады из ягод и фруктов
  - Маринованные закуски из овощей
    -
    - Традиционные рецепты
    - К праздничному столу
  - Острые овощные маринады
    -
    - Любителям щегольнуть
    - Специально для гурманов
    - Старинные рецепты
- Часть IV
  - Ягоды с сахаром – протертые и цельные
    -
    - Традиционные рецепты
    - Поменьше сахара!
  - Сырые сиропы из свежих плодов и ягод
    -

- Сиропы с добавлением воды
- Сиропы без добавления воды
- «Холодное» ягодное желе
- Диетические овощные приправы

Виктория Рошаль
Консервирование без стерилизации

От автора

Что прежде всего заботит хозяйку, когда она еще только начинает обдумывать ассортимент заготовок на зиму? Конечно, способ консервирования. Одни способы (например, закатка с предварительной стерилизацией) требуют много усилий и времени, поэтому хозяйка, если она не располагает лишним временем или должна переработать большой объем сырья, старается воспользоваться другим, менее трудоемким, способом. Но при этом важно ознакомиться с его возможностями, посмотреть, что этот способ может предложить, и оценить, отвечают ли предлагаемые рецепты запросам семьи. Кроме того, бывает, что попадается интересный рецепт, но из него не понять – надо ли закатывать готовый продукт или нет, а если нет, то каким образом его укупоривать. И вообще всегда хочется четко знать заранее, что как делать и что получится в результате.

Эта книга как раз и ценна тем, что сразу позволяет выбрать приемлемый способ переработки и увидеть, что именно и как этим способом можно приготовить.

Часть I
Упрощенное тепловое консервирование: Закатываем без стерилизации

Компоты из ягод и фруктов

Сладкие компоты

Компот из абрикосов ускоренным способом

(*горячий розлив*)

Заливка: на 1 л воды – 200–500 г сахара.

Подготовленными плодами заполнить двух– или трехлитровые банки по плечики и залить кипящим сиропом по края горлышка. Через 5–7 минут сироп слить и вновь довести до кипения. Кипящим сиропом вновь залить банки таким образом, чтобы он слегка пролился через горлышко. Сразу же закатать и перевернуть банки вверх дном на 24 часа. Ускоренным способом можно закатывать только двух– или трехлитровые банки, не меньше. Как показывает практика, на трехлитровую банку надо брать 1,3–1,5 л воды и 500 г сахара (не на 1 л, а на всю банку!). Способ годится для приготовления компотов почти из всех плодов и ягод. Крупные плоды надо разрезать пополам или на 4 части.

Компот вишневый

Заливка: на 1 л воды – 0,5–1,2 кг сахара.

Банки заполнить целыми плодами или без косточек по плечики. Приготовить сахарный сироп. Далее консервировать по предыдущему рецепту.

Компот из алычи

Заливка: на 1 л воды – 0,8–1 кг сахара.

Тщательно промытую алычу плотно уложить в банки (двух– или трехлитровые) по плечики и залить кипящим сахарным сиропом по края банки. Через 3–5 минут сироп слить и довести в кастрюле до кипения. Кипящим сиропом вновь залить алычу в банках так, чтобы он слегка переливался через края, и сразу же закатать крышками. Банки перевернуть вверх дном на 24 часа.

Компот из клубники

Заливка: на 1 л воды – 600–800 г сахара.

Чтобы ягоды в компоте не сморщивались и не всплывали наверх, положить их в кипящий сахарный сироп, довести до кипения и варить 5 минут. Затем отставить до полного остывания.

Ягоды отделить от сиропа с помощью дуршлага, переложить в банки.

Сироп довести до кипения и перелить в банки с ягодами по края горлышка. Сразу же закатать крышками и перевернуть вверх дном до полного остывания.

Компот клюквенный

Заливка: на 1 л воды – 1 кг сахара.

Банки плотно заполнить ягодами по плечики и залить горячим сахарным сиропом по края горлышка.

Через 5–7 минут сироп слить, ягоды оставить в банках. Сироп довести до кипения и вновь залить им ягоды в банках так, чтобы он слегка перелился через края горлышка.

Сразу же укупорить жестяными крышками и перевернуть вверх дном на 24 часа.

Компот из костяники

Заливка: на 1 л воды – 1 кг сахара.

Подготовленные ягоды залить горячим сиропом, довести до кипения, разлить в банки, закатать и поставить на хранение без дополнительной стерилизации.

Компот из крыжовника

Заливка: на 1 л воды – 400–700 г сахара.

Заполнить банки ягодами по плечики и залить горячим сахарным сиропом по края горлышка. Через 5–7 минут сироп слить, довести до кипения и вновь залить банки с ягодами. Так проделать еще раз. Последний раз сироп должен слегка перелиться через края горлышка.

Банки немедленно укупорить и перевернуть вверх дном на 24 часа.

Компот из малины

Заливка: на 1 л воды – 300–700 г сахара.

Готовить, как компот из крыжовника *(см. предыдущий рецепт)*.

Компот из черной смородины

Заливка: на 1 л воды – 0,8–1,2 кг сахара.

Этот способ пригоден для приготовления компота в двух– и трехлитровых банках.

Ягоды отделить от кистей, отобрать самые крупные, тщательно вымыть, подсушить. Подготовленные ягоды уложить в банки по плечики и залить кипящим сиропом по края горлышка.

Через 3–5 минут сироп слить, довести до кипения и вновь залить ягоды в банках. Эту операцию повторить еще раз. Третий раз сироп залить так, чтобы он слегка перелился через края горлышка.

Сразу закатать и перевернуть вверх дном до остывания.

Компот из клубники

Заливка: на 1 л воды – 200–500 г сахара.

Подготовленные ягоды обдать кипятком и уложить в банки по

плечики. Кипящим сахарным сиропом залить ягоды в банках. Через 5–7 минут сироп слить, довести до кипения и вновь заполнить им банки так, чтобы он слегка пролился через края горлышка. Сразу же закатать банки крышками и перевернуть вверх дном, оставив в таком положении на сутки.

Компот грушевый

Заливка: на 1 л воды – 200–300 г сахара, 4 г лимонной кислоты.

Подготовленными грушами заполнить банки по плечики и залить по края банок кипящим сахарным сиропом. Накрыть крышками.

Через 5 минут сироп слить, довести его до кипения и вновь залить сиропом груши.

Через 5 минут сироп снова слить, довести до кипения, прибавить лимонную кислоту и залить груши в банках так, чтобы он слегка пролился через края.

Укупорить банки и перевернуть вверх дном на 24 часа.

Компот из рябины

Заливка: на 1 л воды – 250–500 г сахара.

Ягоды опустить на 3–4 минуты в кипящую воду, охладить в холодной воде и разложить в банки.

Залить кипящим сахарным сиропом. Через 5–7 минут сироп слить, довести до кипения и вновь залить в банки с ягодами, чтобы он слегка пролился через края горлышка. Сразу же закатать и перевернуть вверх дном на 24 часа.

Компоты без сахара

Компот из крыжовника методом горячего розлива

Стерилизованную двух– или трехлитровую банку заполнить по плечики подготовленным крыжовником, залить до края горлышка кипящей водой без сахара, прикрыть прокипяченной металлической крышкой, оставить на 10 минут. Слить жидкость из банки в кастрюлю, прокипятить и сразу залить ягоды до самого верха банки так, чтобы вода чуть выплеснулась наружу. Закатать, перевернуть вверх дном и оставить на 24 часа.

Компот из черноплодной рябины методом горячего розлива

Ягоды отделить от щитков, вымыть и замочить на 2–3 дня, периодически меняя воду. Затем уложить ягоды в двух– или трехлитровые стерилизованные банки, залить кипящей водой до края горлышка и оставить на 5 минут. Так проделать еще 1–2 раза. В последний раз сразу же закатать крышки и перевернуть вверх дном на сутки.

Фрукты и ягоды натуральные

Традиционные рецепты

Брусника в собственном соку по-чешски

1 кг брусники, 500 г сахара.

Вымытые и обсушенные ягоды брусники разогревать в кастрюле под крышкой с несколькими ложками воды, пока не пустят сок. Уваривать при постоянном помешивании. Частями добавлять сахар и варить еще 10 минут. Собрать пенку. Ягоды извлечь и разложить в банки.

Сироп довести до кипения и залить им ягоды. Сразу же укупорить банки и перевернуть вверх дном до полного остывания.

Брусника в собственном соку запеченная

1 кг брусники, 450 г сахара.

Вымытые и обсушенные ягоды перемешать с сахаром и подогревать в духовке, пока не пустят сок. Когда ягоды станут «стекловидными», переложить их в банки. Сироп довести до кипения и залить им ягоды. Банки укупорить и перевернуть вверх дном до полного остывания.

Клюква натуральная без сахара

Крупные, зрелые ягоды уложить в банки по плечики и залить кипящей водой по края горлышка.

Через 2–3 минуты воду слить, довести до кипения и вновь залить ягоды в банках так, чтобы вода слегка перелилась через края горлышка.

Банки сразу же укупорить и перевернуть вверх дном до полного остывания.

Клубника в собственном соку с сахаром

1 кг клубники, 200–300 г сахара.

Подготовленные ягоды выложить в эмалированную кастрюлю и засыпать сахаром.

Когда ягоды выделят сок, поставить кастрюлю на слабый огонь и подогревать содержимое до температуры 85–90 °С, периодически снимая и потряхивая кастрюлю.

При этой температуре выдержать еще 5 минут, разлить в горячие банки, сразу же укупорить и перевернуть вверх дном до полного остывания.

Крыжовник в собственном соку с сахаром

1 кг крыжовника, 100–500 г сахара.

Количество сахара зависит от дальнейшего использования крыжовника: для приправы к мясным и рыбным блюдам берут на 1 кг ягод 100–200 г сахара, для сладкого – 400–500 г. Ягоды пересыпать сахаром, переложить в кастрюлю и подогреть в течение примерно 5 минут, чтобы ягоды пустили сок. Постоянно помешивать.

Горячую массу разлить в прогретые банки по края горлышка, укупорить и сразу же перевернуть вверх дном до полного остывания.

Черная смородина в собственном соку с сахаром

1 кг ягод черной смородины, 500–700 г сахара, 2 столовые ложки сока черной смородины.

Ягоды перебрать, вымыть, подсушить и высыпать в эмалированную посуду с широким дном. Добавить сахар, сок,

перемешать и подогреть на слабом огне под крышкой до температуры 85 °С. Подогревать при этой температуре еще 5 минут, пока ягоды не покроются соком, затем сразу разложить в банки по горлышко и укупорить жестяными крышками.

Груша по-чешски

1 кг груш, 200 г меда, лимонная кислота.

Твердые зрелые груши очистить, разрезать на четвертинки, удалить сердцевину и нарезать кубиками. Подготовленные груши полить раствором лимонной кислоты (1 чайная ложка кислоты на 5 столовых ложек воды). Можно использовать и лимонный сок.

Мед разогреть, довести до кипения. Небольшими порциями класть в мед груши и варить на слабом огне до загустения. Извлечь груши с помощью шумовки, переложить в сухие банки, укупорить и перевернуть вверх дном до полного остывания.

Груша в яблочном желе

1 кг яблок, 200–400 г груш, 600–700 г сахара, щепотка ванильного сахара.

Из яблок приготовить желе. Когда желе будет готово, положить в него очищенные и измельченные на крупной терке груши. Варить, помешивая, еще 20 минут. Разлить в горячем виде в банки и сразу же укупорить.

Малина, консервированная с черносмородиновым соком

500 г малины, 500 г черной смородины, 1,25 кг сахара.

Ягоды черной смородины растереть в эмалированной кастрюле с небольшим количеством сахара. Из черной смородины извлечь сок и вылить в кастрюлю с малиной. Подогреть малину на слабом огне и, помешивая, добавить сахар. Когда сахар весь растворится, разложить малину в сухие банки и сразу же укупорить жестяными крышками.

Заготовка для пирогов из любых фруктов и ягод

1 кг фруктов, 100–200 г сахара.

Из фруктов и ягод можно приготовить прекрасные начинки.

Сахара при этом идет немного, а получившаяся масса очень хороша для пирогов, блинчиков, оладий, да и просто к чаю. Такие заготовки делают из яблок, слив, вишен и т. д. Очищенные яблоки нарезать на дольки, засыпать сахаром (100–200 г на 1 кг яблок в зависимости от их сладости), поставить на медленный огонь, нагреть, но не доводить до кипения, непрерывно помешивая в течение 5 минут. Сразу разложить в горячие стерильные банки, немедленно закатать и перевернуть вверх дном до остывания.

Яблоки дольками в сиропе

Вскипятить сироп, взяв 2 л яблочного сока или воды (за отсутствием сока) и 500 г сахара, опустить в него 2,5 кг нарезанных дольками яблок и кипятить 1–2 минуты. Затем чистой (прокипяченной) ложкой с дырочками вынуть яблоки из сиропа и переложить в ошпаренную кипятком трехлитровую банку, залить кипящим сиропом, закрыть крышкой и закатать.

Такие яблоки сохраняют аромат и хороши не только в качестве начинки для пирогов, но и сами по себе, как десерт, особенно с молоком, сливками, сметаной.

К праздничному столу

Плодовые соусы

1 л пюре, 100–150 г сахара.

Плодовые и ягодные соусы представляют собой протертые или измельченные плоды и ягоды, смешанные с небольшим количеством сахара (10–20 %). В них хорошо сохраняются натуральные аромат, вкус, цвет свежих плодов и ягод, так как они не подвергаются увариванию и являются прекрасным продуктом переработки, особенно для детского питания.

Плодовые соусы изготовляют из яблок, абрикосов, груш, айвы, персиков и слив. Сначала из этих плодов приготовить плодовое пюре, затем взять определенную порцию пюре и положить в кастрюлю или таз, добавить сахар из расчета на 1 л пюре 100–150 г сахара. Поставить смесь на слабый огонь и подогреть, помешивая, до полного растворения сахара. Затем огонь усилить и довести массу до кипения.

Массу кипятить 3–5 минут, затем расфасовать в горячем виде в заранее подготовленные стеклянные банки или баллоны,

которые хорошо укупорить и хранить так же, как фруктовые соки.

Соусы можно употреблять непосредственно в пищу или готовить из них кисель, фруктовые напитки и другие излюбленные детские сладкие блюда.

Фруктовые приправы из пюре

Для яблочной и абрикосовой приправ: 1 кг яблочного или абрикосового пюре, 250 г сахара, 1/4 чайной ложки молотой корицы.

Для сливовой приправы: 1 кг сливового пюре, 250 г сахара, 1/4 чайной ложки молотой корицы, на кончике ножа измельченный имбирь.

В таз или кастрюлю поместить свежеприготовленное или консервированное пюре, добавить, согласно рецептуре, сахар и пряности, содержимое хорошо перемешать, поставить на огонь и довести до кипения.

Уваривать на среднем огне 10–15 минут (масса должна увариться до 4/5 своего первоначального объема).

Надо следить за тем, чтобы масса к концу уваривания не потемнела.

После уваривания горячую массу расфасовать в стерилизованные стеклянные банки, как пюре или фруктовые соки, и сразу закатать.

Эти приправы – вкусное дополнение к мясным и рыбным блюдам.

Ягодные соусы

1 л пюре, 150 г сахара.

Ягодные соусы готовят из земляники, малины, черной смородины и других ягод.

Сначала приготовить пюре из ягод, причем для сохранения цвета, вкуса и аромата свежие ягоды после очистки от чашелистиков и веточек не проваривать в воде, а сразу протереть через мелкое сито. При отсутствии сита ягоды можно дважды измельчить мясорубкой с мелкими ячейками. Черную смородину сначала измельчить мясорубкой, а затем протереть через сито.

Измельченную или протертую ягодную массу поместить в кастрюлю или таз, подогреть на медленном огне, осторожно помешивая, добавить сахар из расчета 150 г сахара на 1 л пюре.

После полного растворения сахара массу довести до кипения

и кипятить 3–5 минут, а затем в горячем виде расфасовать по банкам или баллонам так же, как фруктовые соки.

Ягодные соусы употребляются так же, как плодовые (см. предыдущий рецепт).

Консервируем без сахара

Малина в смородиновом соке

1 кг малины, 200 мл (стакан) сока из красной смородины.

Чистую, зрелую, но крепкую малину залить свежеприготовленным соком из красной смородины на 2 часа, затем все вместе прокипятить, разлить в сухие стерилизованные банки, закатать прокипяченными крышками. Банки перевернуть вверх дном, оставить на сутки.

Заготовка из слив

Спелые сливы, плотные, с хорошо отделяющейся косточкой (лучше всего сорт Венгерка) перебрать, удалить плодоножки, отсортировать поврежденные плоды, хорошо промыть. Обсушить на полотенце, разрезать на половинки, вынуть косточки, уложить в эмалированную кастрюлю. Не закрывая крышкой, уваривать в течение 15 минут на слабом огне.

Переложить в горячем виде в нагретые стерилизованные сухие банки, накрыть прокипяченными крышками, закатать их, затем перевернуть банки вверх дном и оставить на сутки.

Такие сливы можно зимой использовать как несладкое повидло, а можно добавить сахар и приготовить настоящее повидло.

Клюква натуральная

Крупные зрелые ягоды уложить в банки по плечики и залить кипящей водой по края горлышка.

Через 2–3 минуты воду слить, довести до кипения и вновь залить ягоды в банках так, чтобы вода слегка перелилась через края горлышка.

Банки сразу же укупорить и перевернуть вверх дном до полного остывания.

Фрукты и ягоды в маринаде: деликатесные приправы

Кисло-сладкая айва

2 кг айвы, 2 сочных апельсина, 250 мл воды, 750 мл белого винного уксуса, 200 г сахара,

50 г меда, 1 чайная ложка зерен кориандра, 1 палочка корицы, 2–3 сушеных стручка горького перца, 2 столовые ложки соли.

Айву обтереть влажной тканью, очистить, разрезать на 4 части, вынуть косточки, нарезать кубиками и выложить в фарфоровую посуду. Отдельно выжать апельсиновый сок. В кастрюлю влить уксус, воду, апельсиновый сок, добавить сахар, мед, кориандр, корицу, горький стручковый перец, соль, все размешать и довести до кипения. Маринад охладить, залить им айву, закрыть крышкой и оставить на 24 часа. Айву с маринадом довести до кипения, поварить 3–4 минуты и в горячем виде разлить в стерильные банки. Сразу же закатать. Срок годности – около 1 года.

Так же можно приготовить арбуз или дыню. Их следует только довести до кипения, но не варить.

Барбарис маринованный к жаркому (старинный рецепт)

2 кг ягод, 4,5 стакана 3 %-ного уксуса, 3–4 стакана сахара кусками, корица, гвоздика, английский перец, соль.

Сложить вымытый и обсушенный барбарис в стерильные банки и залить остывшим уксусом, вскипяченным с сахаром, солью и пряностями.

Дыня в уксусе

1,5 кг дыни.

Заливка: 1 л 3 %-ного уксуса, 800 г сахара, 15 бутонов гвоздики, 1 палочка корицы.

Очистить дыню, удалить сердцевину с семенами, нарезать небольшими кусочками и положить в эмалированную или керамическую посуду. Уксус вскипятить с сахаром, гвоздикой и корицей и залить им дыню.

На следующий день уксус слить, снова вскипятить и опять залить дыню.

На третий день уксус прокипятить вместе с дыней, затем дыню вынуть и сложить в стерильные банки. Уксус продолжать кипятить, снимая пену, и горячим вылить на дыню. Закатать.

Виноград со стручковым перцем

1 кг свежего мелкого винограда без косточек, 1 лимон. Заливка: 750 мл вина со специями, 350 мл белого винного уксуса, 200 г сахара, 4 стручка сушеного жгучего перца.

Виноград вымыть, удалить гребни. Лимон обдать горячей водой, просушить, очень тонко (без белого внутреннего слоя) снять цедру и выжать сок. Виноград выложить в стерильные банки. Вскипятить вино с уксусом, лимонным соком, цедрой, сахаром и стручковым перцем. Залить отваром виноград, чтобы полностью его покрыть, и сразу же герметично укупорить. Употреблять не ранее чем через 4 недели. Подавать к дичи и другим острым мясным блюдам.

Приправа из маринованного винограда

Для 10 л маринадной заливки: 5,7 л воды, 2,6 л 6 %-ного уксуса, 1,7 кг сахара, 15 г корицы (несколько кусочков), 25–

30 бутонов гвоздики, 6,5 г бадьяна, 50 горошин душистого перца.

Для маринования пригоден зрелый, сладкий виноград среднего размера с неплотной кистью. Виноград маринуют целыми ягодами (без гребней) в банках или гроздями, если маринуют в бочках.

Подготовленный виноград вымыть, уложить в банки и залить заранее подготовленной заливкой.

Для приготовления маринадной заливки сахар при нагревании растворить в воде, после чего кипятить 10–15 минут. К профильтрованному сиропу добавить пряности и уксус, раствор нагреть до кипения, охладить и залить виноград. Банки закрыть пергаментной бумагой, завязать и поставить для хранения в сухое прохладное помещение. Приправа используется в качестве гарнира к мясным блюдам и жареной дичи.

Черника маринованная по-чешски

1 кг черники, 200 г сахара, 100–120 мл столового уксуса, 1 стакан воды.

В кипящей воде растворить сахар, добавить уксус и порциями опустить ягоды черники. Варить 3 минуты и уложить в банки. Маринад кипятить еще несколько минут и вылить в банки с ягодами. Сразу укупорить (закатать).

Крыжовник по-молдавски с укропом

800 г крыжовника, 200 г зелени укропа.

Заливка: на 1 л воды – 150 г соли, 5 столовых ложек 9 %-ного уксуса.

Свежий молодой укроп вымыть, нарезать на кусочки длиной 3–4 см и положить на дно банок. Сверху плотно уложить ягоды крыжовника, 2–3 раза залить их кипятком, сливая через 5 минут.

Залить горячим маринадом, закатать и перевернуть вверх дном до остывания.

Крыжовник по-молдавски с чесноком

Заливка: на 1 л воды – 5 столовых ложек 9 %-ного уксуса, 50–60 г соли.

На литровую банку: 2 дольки чеснока, зелень мяты, укроп,

листья хрена и вишни, 2 мелких стручка красного горького перца.

Приправы положить на дно банок (их общее количество не должно превышать 5 % объема банки).

Поверх зелени уложить ягоды крыжовника, залить кипятком, через 5 минут слить, снова залить кипятком и через 5 минут слить. Затем залить маринадом и закатать банки. Соль и уксус можно добавить прямо в банки, а затем залить кипятком.

Манго в ароматном маринаде

2 плода манго (около 750 г, без косточек).

Заливка: 250 мл воды, 1/4 палочки корицы, 2 тычинки молотого шафрана (или 1/4 чайной ложки заменителя), 2 стручка сушеного жгучего перца, 2 лавровых листа, 100 г меда, 100 мл белого винного уксуса, 250 мл сухого белого вина, 1 чайная ложка соли.

Плоды манго очистить, нарезать небольшими кусочками, выложить в фарфоровую посуду. Поварить 5 минут и залить плоды манго. Подержать в закрытой посуде 12 часов.

На следующий день все довести до кипения, в кипящем виде разлить в стерильные банки и сразу же закатать.

Фруктовое ассорти с имбирем и стручковым перцем

750 г мелких груш, 750 г слив, 1 кг лука-шалота.

Заливка: 1 большой (длиной около 4 см) кусочек корня свежего имбиря, 500 мл красного винного уксуса, 500 мл сухого красного вина, 400 г сахара, по 1 столовой ложке зерен белого перца и желтой горчицы, 2 цветка мускатa, 2 анисовых зернышка, соус «Табаско», 1 столовая ложка соли.

Груши очистить, но не резать, удалить плодоножки. Сливы вымыть, разрезать вдоль, но не перерезать, удалить косточки. Луковицы очистить, но не нарезать. Корень имбиря очистить, как картофель, и тонко нарезать.

В большую кастрюлю влить уксус, вино, 1 л воды, выложить имбирь, сахар, перец, зернышки горчицы, мускат, анис, соль, тщательно размешать и довести до кипения.

Груши и луковицы добавить в маринад и варить около 10 минут. Затем добавить сливы и все поварить еще 2 минуты. Добавить несколько капель соуса «Табаско». Распределить в стерильные банки и сразу же закатать под крышки. Приготовленные таким способом фрукты подают к мясным

блюдам.

Натуральные консервированные овощи

Горячий розлив (многократная заливка)

Кабачки в заливке из сока красной свеклы

Заливка: сок красной свеклы, 2 столовые ложки семян кориандра, 3 г лимонной кислоты или 2 г аскорбиновой, 30 г соли.

Кабачки нарезать дольками, уложить в трехлитровую банку и залить кипящей заливкой. После трехкратной заливки закатать.

Огурцы с яблоками и листьями лимонника

Огурцы, яблоки, листья лимонника.

Заливка: на 1 л воды – по 50 г соли крупного помола и сахара, другие специи по вкусу.

Огурцы и яблоки обдать крутым кипятком и уложить в трехлитровые банки, добавив по 10 листьев лимонника на каждую банку. Залить кипящей заливкой, затем заливку слить и снова довести до кипения. Повторить еще 2 раза. Банки закатать.

Помидоры соленые консервированные

Соленые помидоры должны храниться при температуре 0–1 °С. Если таких условий нет, то помидоры консервируют. Через 3–5 дней после начала ферментации рассол слить. Помидоры и приправы промыть горячей водой и уложить в банки. Рассол кипятить 1–2 минуты и вылить в банки с помидорами. Через 5 минут снова слить его, довести до кипения и вновь залить в банки. Проделать эти операции третий раз, затем банки сразу же укупорить и перевернуть вверх дном до полного остывания.

Помидоры очищенные

Заливка: на 1 л воды – 20 г соли.

Мелкие помидоры на 1–2 минуты опустить в кипящую воду, срезу же охладить в холодной, снять кожицу и уложить в банки по плечики.

При этом можно обойтись без стерилизации. Для этого банки с помидорами залить кипящей водой, через 5 минут воду слить, снова вскипятить и залить в банки.

Так проделать еще раз, добавив в воду соль. Сразу же укупорить банки и перевернуть вверх дном до полного остывания.

Помидоры в соке красной смородины

Заливка: на 1 л воды – 300 мл сока красной смородины, по 50 г меда и соли.

Помидоры пробланшировать полминуты, уложить в банку, добавить по 30 г эстрагона и листьев мелиссы. Трехкратно залить кипящей заливкой. Закатать.

Помидоры с крыжовником

1 кг помидоров, 500 г крыжовника.

Заливка: на 1 л воды – по 50 г сахара и соли.

Крыжовник проколоть острой палочкой в нескольких местах и пересыпать им пробланшированные полминуты помидоры, уложенные в банку. Трехкратно залить кипящей заливкой. Закатать после третьей заливки.

Помидоры с виноградом

1 кг помидоров, 1 кисть винограда, 1 сладкий перец, 1 горький перец, 3 зубчика чеснока, 2 лавровых листа, 5 листьев черной смородины, 4 листа вишни, 4 горошины черного перца, лист хрена, укроп, петрушка, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка соли.

В подготовленную трехлитровую банку уложить специи, помидоры и все остальные компоненты.

Залить на 20 минут кипятком. Воду слить, прокипятить и опять залить помидоры. Сразу же закатать.

Помидоры в яблочном соке с листьями лимонника

2 кг помидоров, 8–10 листьев лимонника.

Заливка: 1 л яблочного сока, по 30 г сахара и соли.

В банку уложить листья лимонника и пробланшированные полминуты помидоры, 3 раза залить кипящим яблочным соком с добавлением соли и сахара.

После третьей заливки банку закатать.

Помидоры в яблочном соке

Заливка: на 1 л яблочного сока – 30 г соли. Подготовленные помидоры проколоть деревянной шпилькой в месте прикрепления плодоножки и уложить их в трехлитровые банки.

Дважды залить кипящей водой (никаких специй не добавлять), выдерживая каждый раз по 10 минут.

В третий раз залить кипящим яблочным соком с солью, сразу же закатать.

Перевернуть банки вверх дном до остывания.

Тыква в яблочном соке

Заливка: 1 л яблочного сока, 200 г сахара, имбирь или кардамон по вкусу.

Тыкву очистить, нарезать кусками, залить кипящей заливкой.

Выдержать до полного остывания, прокипятить еще раз 20 минут, уложить в банки и залить этой же кипящей заливкой. Закатать.

На скорую руку

Кабачки (патиссоны) соленые консервированные

Заливка: на 1 л воды – 2 столовые ложки соли.

В стерильные литровые банки положить по 2–3 зубчика чеснока, по 2–3 щепотки стружки корня хрена, сушеных укропа и петрушки, сухие листья черной смородины, 2–3 лавровых листа, 5 горошин черного перца, 1 щепотку приправы хмели-сунели. Банки наполнить кусочками очищенных молодых кабачков или патиссонов, потрясти, добавить еще овощей и залить доверху холодной соленой водой.

Накрыть банки блюдцами и оставить в кухне на 2–3 дня (до момента появления тончайшей пленочки на поверхности). После этого рассол слить в кастрюлю, вскипятить и налить в банки. Закатать прокипяченными крышками, укутать бумагой и теплым одеялом. Через сутки банки убрать в прохладное место.

Так как кабачки сжимаются в рассоле, следует для получения 3 банок продукта ставить на просол и четвертую, чтобы перед кипячением рассола было чем дополнить посуду доверху.

Такие кабачки, да и патиссоны тоже, – очень вкусная закуска, превосходный гарнир к мясу, рыбе, а то и к простой картошке.

Кабачки в заливке из соков красной свеклы и яблок с растительным маслом

Заливка: по 1 стакану сока красной свеклы, яблочного сока и растительного масла, 2 г аскорбиновой кислоты или 3 л лимонной кислоты, 1 столовая ложка растертых в порошок семян укропа.

Кабачки нарезать кружочками, уложить в трехлитровую банку, залить кипящей заливкой, закатать.

Кабачки, морковь и яблоки в яблочном соке

Заливка: по 500 мл яблочного сока и воды, 50 г меда или сахара, 10–20 листьев лимонника, 30 г соли.

Кабачки, морковь и яблоки нарезать дольками, сложить в трехлитровую банку, залить кипящей заливкой, закатать.

Кабачки в заливке из яблочного сока с растительным маслом и чесноком

Заливка: на 1 стакан яблочного сока – 1 стакан растительного масла, 50 г тертого чеснока, по 50 г сахара и соли.

Кабачки нарезать стружкой, уложить в трехлитровую банку и залить кипящей заливкой. Закатать.

Основной рецепт закатывания огурцов без стерилизации и без добавления уксуса

На трехлитровую банку: 1600 г огурцов, 1–2 очищенных и нарезанных зубчика чеснока, 1 лист хрена средних размеров, 7–8 листьев черной смородины, 2–3 листа вишни, 2–3 лавровых листа, кусочек красного жгучего перца (без семян), укроп с зонтиками. Можно при желании добавить по 1 чайной ложке измельченных листьев сельдерея, петрушки, щепотку чабреца или лесной душицы (не мяты).

Заливка: на 1 л воды – 2 столовые ложки (с горкой) соли, то есть 60–70 г. На трехлитровую банку с огурцами требуется около 1,5 л воды и 3 полные столовые ложки соли.

Замочить огурцы в прокипяченной остывшей воде примерно на сутки – в большой эмалированной кастрюле или ведре. Мельчайшие полости в огурцах за это время заполнятся водой.

Стеклянные трехлитровые банки, в которых будут храниться огурцы, чисто вымыть хозяйственным мылом, обсушить (лучше всего – прокалить в духовке). Уложить в банки огурцы – плотно, но не сдавливая, вперемешку со специями. Сверху должны быть зонтики укропа. Залить доверху прокипяченной остывшей заливкой. Прикрыть крышками и оставить в покое на несколько суток. Как только на рассоле чуть обозначится пленочка, а огурцы на вид станут готовыми, пора приниматься за укупорку. В теплом помещении с момента засола до укупорки проходит 2 суток; на холоде, если делать в сентябре, на даче, – дня 4. Поставить на огонь две эмалированные кастрюли. В большую слить рассол из банки, в маленькой стерилизовать крышки. Дальнейшие действия, выбор рецепта зависят от вашего желания.

Обычный посол. В трехлитровую банку с просоленными огурцами вылить из кастрюли кипящий рассол, немедленно накрыть прокипяченной металлической крышкой и герметично укупорить закаточной машинкой. Обернуть банку бумагой, перевернуть вверх дном и укрыть теплым одеялом. Когда остынет, перенести в кладовку.

Огурцы с горчицей. В подготовленную банку с огурцами добавить 1–2 столовые ложки сухой горчицы и залить кипящим

рассолом. Немедленно укупорить стеклянной крышкой с зажимами, укутать до полного остывания.

Огурцы с аспирином. Вместо горчицы в банку с просоленными огурцами можно добавить 1–2 растолченные таблетки аспирина. Тотчас залить их кипящим рассолом, закатать, хорошенько укутать. Аспирин – надежный и безвредный (в малой дозе) консервант. Им можно пользоваться даже при консервировании длинноплодных огурцов, нарезанных на куски.

Огурцы с хлористым кальцием (хрустящие). Просолившиеся огурцы залить в банках кипящим рассолом, добавить 1 столовую ложку хлористого кальция (раствор заранее купить в аптеке), закатать, обернуть бумагой и укутать ватным одеялом до остывания. Остывшие банки хранить в кладовке. Хлористый кальций делает воду в рассоле жесткой, обеспечивая огурцам так нравящийся многим хруст.

Огурцы по-левашовски

Приправы и специи: укроп (лучше средний, с зонтиками), листья черной смородины и дуба, зеленые перья и зубчики чеснока, листья хрена (можно и кусочек свежего очищенного корня), красный жгучий перец, очищенный от семян (полстручка на трехлитровую банку).

Залить собранные огурцы холодной сырой водой и мочить до суток, но не меньше 2 часов. За это время пустоты в огурцах заполнятся. Если огурцы не мочить, они или забродят, или получатся мягкими.

Тем временем подготовить трехлитровые банки: вымыть их хозяйственным мылом и прокалить на солнце или в духовке.

На дно банки положить часть приправ, затем слой огурцов, потом опять траву и огурцы доверху. Главное – не уминать огурцы, иначе они получатся будто бы намыленные, но не заквасятся должным образом. Сверху поместить смородиновый листок – резной, ароматный, для красы!

Теперь, когда банки полны, в каждую всыпать крупную соль – примерно 3–4 столовые ложки, налить холодную колодезную воду (или родниковую) до краев. Прикрыть крышками или блюдечками, поставить в тень (не на солнце), чтобы огурцы заквасились.

В жаркую погоду хватит 2 суток, а в осеннюю прохладу – до недели. Готовность определяют на глазок: вода как бы покрылась пленочкой и огурцы на вид, похоже, просолились. Значит, пора закатывать.

Не снимая пленочки, вылить рассол из банок в эмалированные кастрюли, поставить на газ и вскипятить. Как только рассол закипит, снять с плиты.

Открыть бутылку водки и налить по стопке (50–70 мл) в горловины банок, а затем доверху залить вскипевшим рассолом. Немедленно закрыть стерильными жестяными крышками (их вместе с надетой резинкой заранее опустить на 5–7 минут в кипящую воду). Закатать, дать остыть и унести в кладовку или погреб.

Огурцы консервированные

Для консервирования лучше всего использовать мелкие крепкие огурцы, по возможности одинакового размера и правильной формы.

Отсортированные вымытые огурцы замочить в холодной воде на 6–8 часов. Затем подготовить пряные добавки, которые укрепляют их структуру и способствуют лучшей сохранности: лист и корень хрена, лист вишни, лавровый лист.

На дно подготовленных литровых банок уложить пряную зелень, затем, в вертикальном положении, огурцы, сверху и с внутренней стороны банок – зонтики укропа, кусочки красного жгучего перца, дольки чеснока.

В каждую банку, заполненную огурцами, залить по 1 столовой ложке 9 %-ного уксуса, добавить по 1 чайной ложке сахара и залить процеженным кипящим рассолом (из расчета 1 столовая ложка соли на 1 л воды) до краев, чтобы образовался выпуклый мениск.

Банку плотно закрыть стерильной крышкой, быстро закатать, не стерилизуя, перевернуть вверх дном, укрыть одеялом и оставить до полного охлаждения. Хранить в холодильнике или холодной кладовке.

Огурцы соленые, консервированные без уксуса

Огурцы, заготовленные по данному способу, сочетают оба описанных ранее: огурцы замачивают в воде на 6–8 часов, тщательно моют, укладывают в бочонок, ведро или большую кастрюлю, переслаивая пряностями, заливают соленым рассолом, накрывают сверху деревянным кружком и кладут гнет, оставляя в теплом помещении на 7–10 суток до полного засаливания.

Когда рассол помутнеет, что указывает на образование

молочной кислоты и окончание брожения, слить его, процедить через 4 слоя марли, прокипятить и кипящим залить расфасованные в стеклянные банки просолившиеся огурцы вместе с пряными добавками (пряную зелень надо ошпарить кипятком) до краев, чтобы образовался выпуклый мениск. Быстро закрыть стерильными крышками (избыток рассола стекает, обеспечивая полную герметичность), закатать, не стерилизуя.

Преимущество этого способа состоит в том, что банки с огурцами не требуют особых условий хранения, они хорошо сохраняются в городской квартире при комнатной температуре.

В данном случае мутный цвет огуречного рассола является естественным.

Огурцы резаные

На литровую банку: 600–700 г длинноплодных огурцов, 1 чайная ложка сахара, 35 г пряностей, 1 столовая ложка 9 %-ного уксуса.

Заливка: на 1 л воды – 1 столовая ложка соли. Длинноплодные огурцы используют в основном в свежем виде или для приготовления салатов. Для заготовки выбрать самые молодые, плотные, крепкие огурцы с неразвитыми семенами и наименьшим диаметром.

Огурцы замочить на 6–8 часов в холодной воде, затем тщательно вымыть, нарезать на кусочки размером 1,2–1,5 см, уложить в подготовленные банки, добавив лист и корень хрена, лист вишни (1 лист на литровую банку), черной смородины и все другие пряности (перец, чеснок, гвоздику и др.). Дальше приготовить так, как указано в предыдущем рецепте.

Огурцы в огуречном соке

Переросшие огурцы («желтяки») можно использовать на изготовление огуречного сока: перетереть их и в получившуюся мезгу, на каждый литр добавить 2 столовые ложки соли, размешать.

В течение 2–3 дней этот подсоленный сок сам собой сбраживается. Тогда его процедить, вскипятить и немедленно залить им корнишоны (до 9 см длиной) или пикули (до 5 см), только что положенные в трехлитровые банки с приправами.

В качестве приправ использовать по вкусу чеснок, дубовый лист, хрен (корень), эстрагон, сушеный лист черной смородины

(свежий лист мягчит огурцы); в последнюю очередь положить сверху спелые сухие зонтики укропа. Залитые кипящим рассолом банки немедленно закатать крышками, обернуть бумагой и укутать одеялом. Предназначенные для консервирования огурцы обязательно надо предварительно вымочить в течение 6–8 часов в ведре с колодезной водой.

Пикули из соленых огурцов

10 кг огурцов, 200–300 г свежего укропа с семенами, 2–3 головки чеснока, 10–15 горошин душистого перца.

Рассол: на 10 л воды – 250 г соли.

Огурцы очистить от кожицы, нарезать кружочками или кубиками, уложить вместе с приправами в банки или бутылки с широким горлом и залить горячим рассолом до краев горлышка. Сразу же укупорить.

Такие огурцы можно употреблять уже через несколько недель – для приготовления салатов, супов и соусов.

Помидоры с чесноком в заливке из яблочного сока

Заливка: 1 л яблочного сока, по 50 г сахара и соли. Пробланшировать помидоры полминуты, уложить в трехлитровую банку, пересыпать чесноком (300 г), залить кипящей заливкой и закатать.

Помидоры с луком в заливке из яблочного сока

Заливка: 1 л яблочного сока, по 50 г сахара и соли.

Пробланшировать помидоры полминуты, переложить в трехлитровую банку, перекладывая нарезанным кольцами луком, и залить кипящей заливкой. Закатать.

Помидоры в собственном соку

Зрелые помидоры натереть на терке или пропустить через соковыжималку и добавить соль из расчета 1 столовая ложка соли на 1 л получившейся мезги.

В ошпаренные трехлитровые банки уложить некрупные спелые, но крепкие помидоры, залить их крутым кипятком и

немедленно слить эту воду. Тут же залить кипящей подсоленной помидорной мезгой и закатать жестяными крышками.

На трехлитровую банку помидоров требуется примерно 1300 мл мезги.

Готовый рассол можно использовать в качестве прекрасной заправки для борщей.

Физалис соленый с зеленью

1 кг физалиса, 30 г укропа, 1 корень хрена, 1 зубчик чеснока, красный стручковый перец; можно положить лист черной смородины, эстрагон, базилик, лист мяты, петрушку, сельдерей (общий вес пряностей не должен превышать 50 г на 1 кг плодов).

Заливка: на 1 л воды – 60 г соли.

Спелые плоды физалиса промыть, уложить в чистые банки вместе с пряностями, залить рассолом. Банки накрыть чистой тканью и оставить на 7–10 дней для брожения при комнатной температуре. Появляющуюся пену снимать.

После накопления кислоты (она должна ощущаться на вкус) воду слить и вскипятить, потом снова залить банки и закатать крышки. Остывшие банки хранить в холодном месте.

Зеленые суповые заготовки

Заготовка для зеленых щей

1 кг щавеля, 100 г зелени петрушки, 50 г зелени моркови, 400 мл воды, 50 г соли.

Подготовленную зелень перебрать, промыть, измельчить, выложить в эмалированную кастрюлю, добавить соль, воду, довести до кипения и варить 3–5 минут. Затем всю массу сразу же разлить в стеклянные пропаренные банки и закатать.

Пряная заготовка для зеленых щей

1 кг щавеля, 300–400 г зеленого лука (перьев), 100–150 г петрушки, 50-100 г зелени укропа, несколько веточек эстрагона, веточка мелиссы лимонной.

Листья щавеля и зелень лука, петрушки, укропа мелко нарезать, выложить в эмалированную кастрюлю, накрыть крышкой и поставить на умеренный огонь. Варить 5 минут, сразу расфасовать в прошпаренные банки и герметически укупорить. Щавель можно заменить листьями мангольда, шпината, лебеды садовой. Можно готовить с солью или без соли.

Суповая заправка из щавеля и зеленого лука

600 г щавеля, 400 г зеленого лука, 50 г зелени моркови, 400 мл воды, 50 г соли.

Подготовленную зелень перебрать, промыть, измельчить, выложить в эмалированную кастрюлю, добавить соль, воду, довести до кипения и варить 3–5 минут. После этого всю массу сразу же разлить в стеклянные стерилизованные банки и закатать.

Суповая заправка из щавеля и листьев свеклы

1 кг щавеля, 1,5 кг молодых листьев свеклы, 250 г укропа, 1 л воды, 120 г соли.

Подготовленную зелень перебрать, промыть, измельчить, выложить в эмалированную кастрюлю, добавить соль, воду, вскипятить и варить 4–5 минут. Затем всю массу сразу же разлить в стеклянные стерилизованные банки и закатать крышки.

Суповая заправка из щавеля и листьев черемши

1 кг щавеля, 650 г листьев черемши, 100 г зелени моркови, 600 мл воды, 80 г соли.

Подготовленную зелень перебрать, промыть, измельчить, выложить в эмалированную кастрюлю, добавить соль, воду, вскипятить и варить 4–5 минут. Горячую массу сразу же разлить в стеклянные стерилизованные банки и закатать крышки.

Суповая заправка из щавеля и зелени чеснока

1 кг щавеля, 200 г зелени чеснока, 100 г зелени петрушки, 400 мл воды, 50 г соли.

Подготовленную зелень перебрать, промыть, измельчить, выложить в эмалированную кастрюлю, добавить соль, воду, вскипятить и варить 4–5 минут. Горячую массу сразу же разлить в стерилизованные банки и закатать.

Заготовка для свекольника

При уборке урожая свеклы взять из середины ботвы молодые

листья, порубить, как капусту, и пробланшировать в кипятке около 5 минут. Откинуть на дуршлаг.

В кастрюлю натереть свеклу, перемешать с бланшированными листьями, добавить на каждый килограмм массы по стакану воды и по 1 чайной ложке крупнозернистой соли, прокипятить 5 минут.

Затем кипящую смесь разлить по ошпаренным литровым банкам, добавить в каждую литровую банку по 1 столовой ложке 9 %-ного уксуса и немедленно герметично закрыть.

Консервированные овощные закуски и заправки без уксуса

Традиционные рецепты

Салат из зеленых помидоров с капустой

3 кг зеленых помидоров, 1 кг моркови, 1 кг цветной или белокочанной капусты, 1 кг репчатого лука, 200 г сахара, 200 г томатной пасты, 200 г растительного масла, 4 столовые ложки соли крупного помола.

Для этого салата взять нестандартные зеленые помидоры (с черными пятнышками). Вырезать пятнышки, здоровую часть плодов измельчить и насыпать в большую эмалированную кастрюлю. Добавить тертую морковь, мелко нарезанные репчатый лук и цветную капусту (белокочанную капусту нашинковать). Положить в кастрюлю соль, сахар, влить томатный соус (или уксус) и растительное масло. Все хорошо перемешать, поставить кастрюлю на малый огонь. С момента закипания варить смесь в течение 20 минут. Затем кипящую смесь переложить в стерилизованные банки и укупорить.

Огурцы в горчице

1 кг мелких огурцов, 150 г репчатого лука, 2 веточки укропа, 350 г сухой горчицы, 5 столовых ложек сахара, 1 лавровый лист, 1 чайная ложка молотого черного перца, 1 чайная ложка уксуса.

Огурцы вымыть и вытереть досуха. Нарезать лук, укроп, перемешать с горчицей, сахаром, уксусом и нагреть. Добавить растертый лавровый лист и перец, положить в эту смесь огурцы и, осторожно переворачивая их, дать закипеть, немедленно все переложить в подготовленные банки и быстро закатать.

Тыква в облепиховом соке

1 кг тыквы, 1 л облепихового сока, 1 кг сахара.

Тыкву очистить, нарезать кусочками, залить облепиховым соком с сахаром. Поставить все на медленный огонь, варить до полной готовности (в конце варки можно добавить апельсиновую цедру. Кипящей разложить по банкам и закатать.

Свекла со сливами

1 кг свеклы, сливы, пряности.

Заливка: на 1 л воды – 100 г сахара, 20 г соли, пряности.

Темно-красную свеклу отварить до готовности, нарезать на дольки или кружочки, уложить в банки вперемешку с предварительно пробланшированными сливами. Добавить пряности: гвоздику, листья или ягоды лимонника, корень родиолы розовой (5 г на 1 л раствора). Залить кипящей заливкой и быстро закатать.

Так же можно приготовить свеклу с яблоками.

Смешанная заправка для борща

500 г зрелых помидоров, 400 г репчатого лука, по 200 г моркови и свеклы, 200 г красного сладкого (болгарского) перца, 2 столовые ложки измельченной зелени майорана, по 1 крупному листу любистока и сельдерея, 150 г жира, 50 г растительного масла, соль по вкусу.

Лук нарезать и поджарить на свином сале или говяжьем жире. Морковь и свеклу натереть на крупной терке или нарезать, слегка обжарить в жире и соединить с луком. Красные мягкие помидоры пропустить через мясорубку. Красный болгарский

перец нарезать соломкой, добавить майоран, любисток и сельдерей.

Соединить все компоненты, посолить и тушить 25 минут на умеренном огне.

Выложить в стеклянные банки, ошпаренные кипятком, закатать и хранить в прохладном месте.

Паста из помидоров и перца

1 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 1 кг репчатого лука, сахар, соль.

Зрелые помидоры вымыть и нарезать дольками. Лук очистить и измельчить. Перец очистить от плодоножек и семян и нарезать мелкими кусочками. Все овощи смешать и распарить в эмалированной кастрюле под крышкой. Потом крышку снять и варить овощи на слабом огне 30–35 минут. Добавить по вкусу соль и сахар и варить до тех пор, пока масса не приобретет консистенцию повидла. Разложить горячую массу в банки и сразу закатать.

Паста из помидоров и яблок

1,5 кг помидоров, 1 кг яблок, 500–600 г репчатого лука, 2–3 зубчика чеснока, соль.

Зрелые помидоры нарезать дольками. Лук очистить и измельчить. Яблоки нарезать дольками, удалив поврежденные части и сердцевину. Помидоры, яблоки и лук распарить в эмалированной кастрюле под крышкой до размягчения. Затем крышку снять и варить массу на слабом огне 30–35 минут. Добавить протертый с солью чеснок и соль по вкусу. Протереть через сито и снова уварить до густоты повидла. Разложить в банки в горячем виде и закатать.

Паста томатно-сливовая

2 кг помидоров, 1 кг слив, 500 г репчатого лука, соль, сахар, черный и красный острый перец, 1 головка чеснока.

Зрелые помидоры вымыть, нарезать дольками, распарить в эмалированной кастрюле под крышкой, добавить измельченный лук и тушить, пока лук не станет мягким. Протереть массу через редкое сито.

Сливу (лучше всего сорта Венгерка) тщательно вымыть, удалить косточки, плоды распарить и тоже протереть через сито. Томатную и сливовую массу смешать, добавить растертый с солью чеснок, заправить по вкусу солью, сахаром, черным и красным перцем.

Уварить на слабом огне до уменьшения объема на 1/3. Разлить пасту в банки в горячем виде и сразу укупорить.

Паста из помидоров с сельдереем

1 кг помидоров, 250 г корнеплодов сельдерея, 1 кг яблок, 250 г репчатого лука, 80–90 г соли, 30–50 г сахара, 10 г молотого красного острого перца, 15 г молотой корицы, 2–3 г молотого черного перца, 3–4 растертых бутона гвоздики.

Зрелые помидоры нарезать дольками и распарить в эмалированной кастрюле под крышкой, затем протереть через сито. Кисло-сладкие яблоки (лучше всего антоновку) испечь в духовке и протереть через сито. Корнеплоды сельдерея очистить, измельчить сечкой, вместе с измельченным луком распарить с небольшим количеством воды; массу также протереть через сито.

Все компоненты смешать, добавив соль, сахар и пряности, и варить на слабом огне до густоты повидла.

Разложить в банки в горячем виде и сразу укупорить.

Диетические закуски и заправки (без уксуса, сахара и соли)

Кабачки в заливке из соков красной свеклы и яблок с растительным маслом

Заливка: по 1 стакану сока красной свеклы, яблочного сока и растительного масла, 2 г аскорбиновой кислоты или 3 г лимонной кислоты, 1 столовая ложка растертых в порошок семян укропа.

Кабачки нарезать кружочками, уложить в трехлитровую банку, залить кипящей заливкой, закатать.

Перец с кабачками и яблоками

Заливка: 2 стакана воды, 2 стакана яблочного сока, 400 г меда.

Сладкий перец вымыть, удалить перегородки и семена, нарезать кольцами шириной около 1 см. Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать дольками. Молодые кабачки или патиссоны вымыть, нарезать кружочками. Нарезанные продукты соединить и бланшировать 3–5 минут в заливке указанного состава, после чего вынуть их из раствора, уложить в стерилизованную трехлитровую банку по плечики. Заливку снова довести до кипения и немедленно залить в банку с овощами так, чтобы немного выплеснулось наружу. Банку закатать, перевернуть вверх дном, оставить на сутки.

Помидорная заправка для борща

Для этой заправки можно использовать мягкие и даже треснувшие от спелости помидоры.

Налить в эмалированную кастрюлю немного воды и поставить ее на огонь. Как только начнет кипеть, добавить туда помидор за помидором. Помешивать. После опускания последней порции помидоров варить еще 20 минут. Посолить совсем немного – по вкусу. Разлить кипящую смесь в пол-литровые стерилизованные сухие банки и закатать жестяными крышками.

Помидорная заправка консервированная

На литровую банку требуется около 1,3 кг свежих помидоров.

Отобрать зрелые, красные, мясистые помидоры, хорошо вы мыть, разрезать на четвертинки и пропустить через мясорубку. Прокипятить, помешивая, в эмалированной кастрюле 10–15 минут, пока не исчезнет пена, и немедленно разлить в горячие стерилизованные банки. Банки заполнить до самого верха, чтобы немного выплеснулось наружу, и закатать прокипяченными жестяными крышками. Банки перевернуть, накрыть сверху одеялом или плотной тканью, оставить на сутки.

Эта заправка используется зимой при варке щей, супов, бор щей, для приготовления соусов и подливок ко вторым блюдам и т. д.

Помидоры деликатесные

На трехлитровую банку: **помидоры (столько, чтобы заполнить банку по плечики), по 30 г листьев мелиссы и**

эстрагона.

Заливка: 1 л воды, 300 мл сока красной смородины, 50 г меда.

Выбрать помидоры примерно одинакового размера, вымыть, бланшировать в кипящей воде 30 секунд, дать воде стечь. Уложить помидоры в стерилизованную трехлитровую банку по плечики, добавить листья мелиссы и эстрагон. Тем временем приготовить заливку из воды, сока красной смородины и меда. Кипящей заливкой залить помидоры до самого верха, прикрыть прокипяченными крышками, дать постоять 3–5 минут. Раствор слить, довести до кипения и снова залить в банку. Повторить еще 2 раза. В третий раз залить раствор так, чтобы жидкость чуть выплеснулась из банки, и сразу закатать. Перевернуть банку вверх дном и оставить на сутки.

Аджика

2,5 кг зрелых мясистых помидоров, по 500 г моркови, сладкого перца и яблок, 150 г чеснока, 3–4 стручка жгучего красного перца, 250 мл подсолнечного масла.

Помидоры разрезать на четвертинки. Яблоки разрезать на несколько частей, удалить сердцевину. Сладкий перец разрезать вдоль на 2 части, удалить перегородки и семена. Морковь очистить, нарезать на части. Все, кроме чеснока, пропустить через мясорубку и, смешав, томить при слабом кипении около 2 часов. За тем влить подсолнечное масло, добавить чеснок, перемешать (можно по вкусу посолить) и тушить еще 10–15 минут.

Сразу же переложить в сухие стерилизованные банки и закатать прокипяченными крышками.

«Красное» масло

100 г растительного масла (оливкового, кунжутного или рафинированного подсолнечного), 20 г сушеного красного жгучего перца (без семян), 2 г порошка имбиря, 5 г мелко нарезанного репчатого лука.

Масло раскалить на сковороде, обжарить лук, уменьшить огонь до минимума. Стручковый перец нарезать соломкой или дольками длиной 1 см, обдать кипятком и дать просохнуть.

Опустить в сковороду с маслом, где температура уже значительно снизилась, посыпать имбирным порошком и держать на слабом огне, пока масло не приобретет красный цвет, затем

остудить и выбрать лук.

Хранить масло с перцем в стеклянной баночке с крышкой.

Умеренно острые овощные закуски (с добавлением уксуса)

Традиционные рецепты

Закуска из баклажанов

1 кг баклажанов, 120 г растительного масла, 2–3 головки чеснока, соль по вкусу.

Заливка: на 1 л воды – 500 мл 6%-ного уксуса.

Нарезать баклажаны кусочками толщиной 1 см, посолить и оставить в тазу на 1 час. В кастрюле подготовить заливку. Проварить в ней баклажаны небольшими порциями 2–3 минуты с момента закипания. Вынуть баклажаны шумовкой в тарелку. Горячие кружочки баклажанов, вынутые из воды, слегка обжарить в горячем масле с двух сторон. Переложить баклажаны со сковороды в простерилизованные банки, перекладывая каждый слой мелко нарезанным чесноком и уплотняя. Наполнить банки доверху, герметично укупорить.

Икра из баклажанов

1 кг баклажанов, 1 кг помидоров, 300 г репчатого лука,

40 г сахара, 20–30 г соли, 30 мл уксуса, растительное масло для обжаривания.

Очистить баклажаны от кожуры, нарезать мелкими кубиками и обжарить на растительном масле (под крышкой) до полуготовности.

Добавить очищенные от кожицы помидоры, натертые на терке или пропущенные через соковыжималку, и продолжать тушить.

Как только масса загустеет, добавить нарезанный лук, посолить, добавить сахар и уксус и тушить 10–15 минут. Расфасовать в простерилизованные банки, укупорить.

Салат из перца с растительным маслом

5 кг перца, 1 стакан 9 %-ного уксуса, 1 стакан растительного масла, 1 стакан воды, 1 стакан сахара, 1 столовая ложка соли.

В большую кастрюлю влить воду, масло, уксус, добавить сахар и соль и все довести до кипения. Зеленый и красный перец промыть, освободить от плодоножек, перепонок, семян, еще раз промыть, нарезать кольцами, высыпать в кастрюлю с горячей заливкой и варить 30 минут, прикрыв кастрюлю крышкой, периодически помешивая перец. Затем быстро расфасовать в сухие стерильные банки, закрыть стерильными крышками, закатать. После охлаждения убрать в холодильник или холодную кладовку, погреб.

Салат из кабачков с зеленью

5 кг очищенных кабачков, 500 г моркови, 100 г чеснока, 100 г укропа, 100 г петрушки, 200–300 мл столового уксуса, 3 столовые ложки соли, 300 мл подсолнечного масла.

Кабачки очистить и нарезать соломкой, морковь натереть на крупной терке, чеснок, укроп, петрушку мелко нарезать.

Все смешать, заправить уксусом, солью и маслом. Салат должен постоять 2 часа, затем его прокипятить 15 минут и горячим разложить в банки. Закатать и поставить остывать, укутав одеялом.

Салат «Дунайский»

3 кг зрелых крепких мясистых помидоров, 1 кг сладкого перца, 1 кг репчатого лука, 1 кг моркови.

Заливка: 300 г подсолнечного масла, 1 стакан 9 %-ного уксуса, 300 г сахара, 2 лавровых листа, 20 горошин черного перца, 3 столовые ложки соли.

Морковь натереть на крупной терке, остальные овощи нарезать, осторожно перемешать все вместе.

Вскипятить в кастрюле заливку и положить туда овощи. Варить 15 минут с момента закипания, затем перелить в сухие горячие стерилизованные банки и сразу закатать. Удобнее всего пользоваться литровыми банками. Из этой порции получается 6 литровых банок салата.

К праздничному столу

Закуска с баклажанами и кабачками

1 кг баклажанов, 1 кг кабачков, 1 кг сладкого перца, 1 кг моркови, 1,5 кг красных помидоров, 100 мл 6%-ного уксуса, 200 г чеснока, 200 г сахара, 70 г соли, 300–500 г зелени петрушки, горький перец по вкусу, 500 г растительного масла.

Помидоры и чеснок пропустить через мясорубку, морковь натереть на крупной терке, баклажаны, кабачки, перец нарезать. Зелень измельчить.

Приготовить заливку из уксуса, растительного масла, соли, сахара и специй. Смешать подготовленные овощи, опустить смесь в заливку и кипятить 40–45 минут в кастрюле с закрытой крышкой, часто помешивая. Расфасовать в горячем виде, укупорить, завернуть в плотную ткань, выдержать несколько часов, остудить.

Сотэ из баклажанов

10 кг баклажанов, 7 кг сладкого перца (красного), 300 г чеснока, 100 г горького перца, 500 мл 4%-ного уксуса, 100 г соли, 1 л подсолнечного масла.

Баклажаны вымыть, нарезать на кружочки толщиной 2 см, замочить в подсоленной воде, оставить постоять на 2 часа и дать стечь воде. Чеснок, красный сладкий перец и горький перец перемолоть на мясорубке, смешать с уксусом. Баклажаны (подсушенные) жарить в масле до готовности. Вилкой вынуть из

масла, обмакнуть с двух сторон в острую массу и плотно уложить в банки. Можно добавить растительное масло из сковороды. Банки закатать. Готово к употреблению через 2 недели.

Икра из зеленых помидоров

1 кг зеленых помидоров, 500 г сладкого (болгарского) перца, 500 г репчатого лука, 500 г моркови, 1 стакан подсолнечного масла, 3/4 стакана сахара, 1 столовая ложка соли, 1 столовая ложка 9 %-ного уксуса, 5 горошин душистого перца, 10 горошин черного перца, 2 бутона гвоздики, 2 лавровых (небольших) листа.

Помидоры разрезать на четвертинки, каждую четвертинку разрезать поперек на пластинки толщиной 3–5 мм. Перец очистить от семян, нарезать полосками шириной около 5 мм.

Лук нарезать полукольцами (если крупный, то сначала разделить на 4 части, а потом резать).

Морковь натереть на крупной терке.

В кастрюлю влить масло, чуть-чуть нагреть, положить помидоры (без соли и проч.), тушить под крышкой на маленьком огне, помешивая, в течение 1,5 часов.

После этого добавить к помидорам сахар, соль, перец, гвоздику, лавровый лист, уксус. Перемешать и положить все остальные овощи. Снова перемешать и закрыть крышкой. Когда закипит, убавить огонь и тушить под крышкой еще 1,5 часа.

Горячую массу разложить в сухие горячие стерилизованные банки, закатать, перевернуть на сутки. Стерилизовать не надо. Лучше всего фасовать в литровые банки.

Из этой порции получается чуть больше 2 л готовой икры.

Свекольный гарнир

На 5 банок емкостью 150 мл: 750 г свеклы, 500 г кислых яблок, 250 г репчатого лука, 2 лимона, 250 г сахара, 400 мл винного уксуса, по 1 чайной ложке тмина, свежемолотого черного перца и молотой корицы, соль.

Свеклу вымыть, очистить и нарезать на мелкие кубики. Яблоки также очистить, вынуть семена, разрезать на 4 части, потом поперек на кусочки. Лук очистить и мелко нарубить.

Лимоны острым ножом очистить, чтобы не осталось белого слоя, нарезать кружками, семена удалить, а потом нарезать кубиками.

Все вместе с сахаром, уксусом, тмином, перцем и корицей выложить в кастрюлю, довести до кипения и варить на среднем или слабом огне примерно 1,5 часа до загустения, часто перемешивая. В конце варки добавить соль. В горячем виде разложить в простерилизованные банки. Сразу же герметично укупорить (закатать).

Любителям щегольнуть

Закуска с баклажанами и фасолью

1 кг баклажанов, 1,5 кг красных помидоров, 1 кг зеленой стручковой фасоли, 500 г моркови, 500 г сладкого перца, 500 г растительного масла, 70 г соли, 150 г сахара, 100 мл 6%-ного уксуса, 200 г чеснока, петрушка, укроп, горький перец по вкусу.

Баклажаны и перец нарезать. Помидоры и чеснок пропустить через мясорубку, морковь натереть на крупной терке. Фасоль нарезать кусочками по 2 см длиной. Зелень измельчить, добавить горький перец.

Из уксуса, растительного масла, соли, сахара приготовить заливку. Опустить овощную смесь в заливку, помешивая, довести до кипения и кипятить 40–45 минут в кастрюле с закрытой крышкой. Расфасовать в горячем виде, укупорить, завернуть в плотную ткань, выдержать несколько часов, остудить.

Закуска с баклажанами и тыквой

1 кг баклажанов, 1 кг тыквы, 1 кг красных помидоров, 1 кг яблок, 1 кг сладкого перца, 200 г чеснока, 150–200 г сахара, 50–70 г соли, 100 мл 6%-ного уксуса, по 200 г зелени петрушки и укропа, горький перец по вкусу, 400 г растительного масла.

Баклажаны (с кожицей), тыкву (без кожицы и семян), перец (без семян) разрезать на кусочки по 2–3 см. Яблоки (лучше всего брать твердые сладкие сорта) разрезать вдоль на 6 долек (без семян, но с кожицей), а затем каждую дольку – пополам.

Зелень мелко нарезать.

Помидоры и чеснок пропустить через мясорубку. В измельченные помидоры влить уксус, растительное масло,

добавить соль, сахар, довести до кипения. Подготовленные овощи смешать, опустить в кипящую смесь, кипятить 50–60 минут, часто помешивая. Расфасовать в горячем виде, укупорить. Завернуть в плотную ткань, выдержать несколько часов, остудить. Хранить в прохладном месте.

Закуска из зеленых помидоров

3 кг зеленых помидоров, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 300 г сахара, 400 г подсолнечного нерафинированного (душистого) масла, 1 стакан 9 %-ного уксуса, 120–150 г соли.

Зеленые помидоры вымыть, удалить поврежденные места и черные точки, нарезать тонкими пластинами. Морковь тонко нашинковать кружочками или соломкой, лук – полукольцами. Сложить все овощи в большую эмалированную кастрюлю, добавить туда сахар, соль, подсолнечное масло, перемешать. Оставить под крышкой на 12 часов. Затем поставить кастрюлю на плиту, довести до кипения, добавить уксус, хорошо перемешать, дать снова закипеть. Сразу же разложить кипящую смесь в сухие теплые стерилизованные банки. Немедленно закатать крышками.

В эту смесь можно также добавить цветную капусту, сладкий перец, томатный соус.

Маринованные овощи

Горячий розлив (многократная заливка)

Универсальный рецепт для маринования овощей

Овощи для заполнения трехлитровой банки: 2–3 зубчика чеснока, 1 лавровый лист, 1 щепотка семян укропа, 3–4 горошины черного перца.

Заливка на трехлитровую банку: вода, слитая из банки с овощами (1,3–1,5 л), 2 столовые ложки соли, 3 столовые ложки сахара, 3–4 столовые ложки 9 %-ного уксуса.

По этому рецепту можно мариновать огурцы, кабачки, томаты, а также овощное ассорти, включающее в себя все эти овощи, а кроме того, сладкий перец, морковь, лук, цветную капусту.

Овощи тщательно вымыть, отбраковывая некондиционные. Подготовленными овощами наполнить трехлитровые банки, добавляя в каждую банку чеснок, лавровый лист, укроп, черный перец. Овощи в банках дважды залить горячей водой, каждый раз выдерживая по 10 минут. После того как вода будет слита второй раз, приступить к приготовлению маринада. В слитую воду добавить соль, сахар, все довести до кипения. Полученным рассолом залить овощи в третий раз. Непосредственно в банку

добавить уксус и сразу же закатать крышками, предварительно ошпаренными крутым кипятком.

Закатанные банки осторожно перевернуть вверх дном для дополнительной стерилизации верхней части банок и крышек и в таком положении дать остыть.

Огурцы с яблоками и листьями лимонника

Заливка: на 1 л воды – по 50 г сахара и соли.

Огурцы и яблоки обдать крутым кипятком и плотно уложить в трехлитровые банки, добавив по 10 листьев лимонника на каждую банку. Трижды залить кипящей заливкой и закатать.

Огурцы в виноградных листьях

Заливка: на 1 л воды – 300 мл яблочного сока, по 50 г сахара и соли.

Огурцы обдать крутым кипятком, а затем холодной водой. Завернув каждый огурчик в виноградный лист, плотно уложить их в трехлитровую банку. Троекратно залить кипящей заливкой, затем закатать.

Листья винограда сохраняют зеленый цвет огурцов и придают им особый вкус.

Огурцы кисло-сладкие маринованные

3 кг мелких огурцов, 200 г мелкого репчатого лука, 100 г хрена, 1 чайная ложка горчичных семян, 3 лавровых листа, 15 горошин черного перца, укроп по вкусу.

Заливка: 2 л воды, 500 мл 9%-ного уксуса, 150 г сахара, 60 г соли.

Огурцы вымыть и плотно уложить в банки, переложив их очищенным луком, стеблями укропа, ломтиками хрена, добавив горчичные семена, лавровый лист и перец. Залить кипящей заливкой. Банки закрыть и оставить до следующего дня.

На следующий день слить заливку и прокипятить ее. Затем снова залить огурцы и закатать банки.

Огурцы в заливке из яблочно-тыквенного сока

Заливка: на 1 л тыквенного сока – 300 мл яблочного сока, по 50 г сахара и соли.

Огурцы обдать кипятком, уложить в трехлитровую банку. Трижды залить кипящей заливкой и закатать.

Помидоры, маринованные по-донецки

Заливка: на 1 л воды – 60 г сахара, 60 г соли, чеснок, горький и сладкий перец, лавровый лист, 1 столовая ложка 9 %-ного уксуса.

Подготовленные бурые плоды уложить в банки вместе со специями.

Трижды залить кипящей заливкой, выдерживая по 10 минут. В последний раз добавить уксус и укупорить.

Помидоры, маринованные по-тамбовски

На трехлитровую банку: 50 г корня хрена, 2–3 зубчика чеснока, 1 столовая ложка семян укропа, 7 горошин душистого перца, 5 столовых ложек сахара, 2 столовые ложки соли, 2 столовые ложки 9 %-ного уксуса, 1–2 лавровых листа.

Бурые помидоры уложить в ошпаренную трехлитровую банку с лавровым листом, стружками корня хрена, очищенным и нарезанным чесноком, семенами укропа, душистым перцем. Залить кипятком и накрыть.

Через полчаса слить воду в кастрюлю, поставить на сильный огонь, добавить соль и сахар. Довести до кипения.

В банку с помидорами добавить уксус и сразу влить кипящую заливку до самого края.

Банку герметично закатать, завернуть в бумагу и в одеяло, перевернуть вверх дном и оставить на сутки.

На скорую руку

Кабачки с чесноком и томатной пастой

6 кг очищенных кабачков, 250 г томатной пасты, 200 г сахара, 2 столовые ложки соли, 1 стакан воды, 1 головка чеснока, 1 стакан столового уксуса.

Кабачки нарезать кубиками, чеснок измельчить и смешать с

кабачками, разложить смесь в стерилизованные банки. Томатную пасту развести стаканом воды, добавить сахар, соль, уксус, прокипятить несколько минут, залить разложенную по банкам кабачково-чесночную смесь. Банки закатать, укутать одеялом и поставить остывать.

Зеленый горошек маринованный

3,5 кг горошка.

Заливка: 1,5 л воды, 250 г сахара, 250 г соли, уксусная эссенция.

Стручки молодого горошка промыть, обсушить, обрезать с концов, нарезать небольшими кусочками.

Для маринадной заливки приготовить сахарно-солевой раствор. Уложить горошек в банки, залить раствором и добавить в нужной пропорции уксус в зависимости от того, какой должен быть маринад (слабокислый, кислый или острый – от 12 до 23 мл уксусной эссенции на литровую банку). Закатать.

Кисло-сладкая кольраби

2 кг молодой кольраби.

Заливка: 750 мл воды, 750 мл фруктового уксуса, 75 мл яблочного сока, 150 г сахара, 1 столовая ложка горошин белого перца, 2 пучка свежей мяты, соль по вкусу.

Очищенную кольраби разрезать пополам или на 4 части. Вскипятить достаточное количество воды с солью, опустить кольраби и варить около 5 минут до смягчения. Достать кольраби, залить холодной водой, процедить и нарезать кусочками толщиной 5 мм.

Мяту вымыть холодной водой, просушить, сорвать листики. Уксус, воду, яблочный сок с сахаром, небольшим количеством соли и перца вскипятить, добавить мяту. Все проварить 5 минут.

Кольраби выложить в простерилизованные банки, залить горячей заливкой и сразу же укупорить (закатать).

Очень вкусен и приготовленный таким способом пастернак.

Лук, маринованный по-болгарски

Заливка: 9 %-ный уксус и вода в соотношении 1:1.

На литровую банку: **15 горошин черного перца, 1 стручок**

красного горького перца, 4–5 лавровых листов, 1 столовая ложка соли.

Небольшие луковицы очистить, надрезать сверху и уложить в банки по плечики. Между головками лука положить приправы и посолить. Залить уксусом и укупорить.

Лук маринованный острый

Заливка: на 1 л воды – 2/3 стакана 9 %-ного уксуса.

На литровую банку: по 5–10 горошин черного и душистого перца, 1–2 лавровых листа.

Луковицы очистить, залить горячей соленой водой (200 г поваренной соли на 1 л воды) и поставить на 2 суток в холодное место. Лук должен стать почти совсем прозрачным. Подготовленным луком заполнить банки по плечики, залить горячим маринадом.

Сразу же укупорить и перевернуть вверх дном до остывания.

Лук в апельсиновом маринаде

1 кг мелкого лука.

Заливка: 250 мл воды, 600 мл 3%-ного уксуса, 250 мл свежевыжатого апельсинового сока, 50 г соли, 4 стебелька свежего эстрагона, 100 г изюма, 1 палочка корицы, 1 чайная ложка гвоздики, 4 столовые ложки сахара.

Лук обдать кипятком, потом залить холодной водой и очистить. Смешать в посуде с солью и поставить на 6 часов для просолки. Затем лук хорошо промыть и слить воду. Эстрагон вымыть.

Вскипятить заливку в соответствии с указанной рецептурой, опустить в нее лук и варить около 2 минут. Лук достать из маринада и выложить в стерильные банки. Маринад вскипятить и залить им лук. Сразу же закатать.

Морковь с луком

Заливка: на 1 л воды – 50 г сахара, 30 г соли, 2 столовые ложки яблочного уксуса или 3 г лимонной кислоты, 1 столовая ложка семян кориандра или тмина.

Морковь нарезать колечками, очистить мелкий лук, уложить все в банки, залить кипящей заливкой и закатать.

Перец особый

Заливка: 1 часть растительного масла, 1 часть яблочного уксуса, 1 часть меда; на 1 л заливки – 15 г соли.

Сделать вдоль плодов сладкого перца по 3 надреза, пробланшировать 3–5 минут в заливке, уложить в банку, залить этой же кипящей заливкой и закатать.

Сладкий стручковый перец в ароматном маринаде

2 кг сладкого стручкового перца (красного, зеленого и желтого), 2 свежих стручка красного или зеленого горького перца, 500 г небольших луковиц, 8 долек чеснока, 3 пучка базилика, 50 г каперсов.

Заливка: 400 мл воды, 400 мл ароматного уксуса, 100 г оливкового масла, 1 чайная ложка соли.

Сладкий перец вымыть, каждый стручок разрезать на 4 части, удалить семена и перегородки и нарезать кусочками шириной 1 см. Горький стручковый перец вымыть, очистить и, ополоснув в холодной воде, нарезать кусочками шириной 2 см (не забыть после этого вымыть руки!). Лук обдать кипящей водой. Дольки чеснока и луковицы очистить. Базилик вымыть, сорвать листики.

Уксус, воду, соль и растительное масло довести до кипения. В маринад опустить сладкий и горький перец, лук и чеснок, поварить около 4 минут, добавить базилик и каперсы, еще раз довести до кипения. Овощи и специи вынуть, плотно уложить в стерильные банки. Маринад вскипятить, залить им овощи и сразу закупорить. Употреблять можно через неделю.

Перец маринованный по-чешски

2,5 кг сладкого перца, 50 г корня хрена, 50 г чеснока, 25 г укропа, 2–3 лавровых листа.

Заливка: на 1 л воды – 75 г соли, 150–200 мл столового уксуса, 50 мл растительного масла.

Перец вымыть, залить кипятком и оставить в нем до полного остывания. Затем наколоть плоды вилкой в нескольких местах и вместе с приправами уложить в банки. Кипящей заливкой заполнить банки с перцем и поставить в холодное место. Через несколько дней заливку слить, довести до кипения, кипятить 5–7 минут и вновь вылить в банки с перцем. Закатать и хранить в темном и холодном месте.

Кисло-сладкий порей с морковью

1,5 кг тонких стеблей порея, 1 кг молодой моркови. Заливка: 750 мл воды, 750 мл фруктового уксуса, 75 мл апельсинового ликера (или яблочного сока), 150 г сахара, 1 чайная ложка горошин белого перца, 1 чайная ложка бутонов гвоздики, несколько лавровых листов, соль по вкусу.

Порей очистить, разрезать вдоль, хорошо промыть и вместе со свежей зеленой частью нарезать кусочками длиной 2 см. Очищенную морковь нарезать кусочками длиной 1 см. Приготовление маринадной заливки. Довести до кипения воду, уксус, ликер (или сок) с небольшим количеством соли, сахаром, перцем, гвоздикой и лавровым листом. Порей и морковь выложить в фарфоровую посуду, залить маринадом и оставить на 12 часов. На следующий день вскипятить и потушить в течение 5 минут. Сразу переложить в простерилизованные банки и немедленно закатать. Употреблять не ранее чем через неделю.

Тыква с семенами горчицы

1,5 кг тыквы (взвешивать до очистки).

Заливка: 250 мл воды, 750 мл белого винного уксуса, 3 столовые ложки соли, 250 г сахара, 2 чайные ложки желтых семян горчицы, 2 маленьких стручка горького сушеного перца.

Довести до кипения воду с уксусом, солью, сахаром, горчицей и горьким перцем, снять с огня и охладить.

Тыкву очистить, удалить семена и мякоть, нарезать кусочками толщиной с палец и залить маринадом. Посуду накрыть крышкой и оставить на 24 часа при комнатной температуре.

После этого все довести до кипения и варить 2 минуты. Горячую тыкву выложить в простерилизованные банки и сразу же закупорить жестяными крышками (закатать).

Редис в уксусе

1 кг белого редиса, соль по вкусу.

Заливка: 500 мл воды, 500 мл белого винного уксуса, 1 кусочек корня свежего имбиря (длиной около 4 см), 1 палочка корицы, несколько семян аниса, 1 чайная ложка горошин белого перца, 2 столовые ложки сахара.

Очищенный редис разрезать каждый на 4 части, а затем на кусочки толщиной 2 см, посыпать солью и оставить на

2 часа для просолки. После этого прополоскать холодной водой и сцедить. Имбирь очистить и нарезать дольками. Довести до кипения 500 мл воды с уксусом, имбирем, корицей, анисом, перцем и сахаром. Положить туда кусочки редиса и вскипятить. Редис достать, сцедить и сложить в стерильные банки.

Маринад еще раз вскипятить и залить им редис. Банки сразу же закатать.

Подавать к мясу и блюдам из дичи.

Физалис в томатном маринаде

1 кг физалиса, 1 кг помидоров, 2 столовые ложки соли, 3 столовые ложки сахара, 3–4 столовые ложки 9 %-ного уксуса, корица, гвоздика, душистый перец, лавровый лист по вкусу.

Для заливки пропустить помидоры через мясорубку, добавить соль, сахар, уксус, поставить на огонь и варить 15–20 минут. На дно банки положить специи, на них – плоды физалиса, залить кипящей заливкой и закатать крышки. Банки поставить вверх дном до полного остывания. Хранить при комнатной температуре.

Чеснок в красном вине

3 головки молодого чеснока (около 300 г), несколько стеблей свежей перечной мяты, 125 мл слабого уксуса, 200 мл сухого красного вина, 100 мл воды, 2 столовые ложки сахара, соль.

Очистить дольки чеснока. Вымыть перечную мяту, отделить листья. Налить в кастрюлю уксус, вино, 100 мл воды, сахар и немного соли, довести до кипения. Опустить туда дольки чеснока и варить около 3 минут. Добавить перечную мяту. Все выложить в простерилизованные банки и сразу же закатать. Красное вино можно заменить кислым, неподслащенным фруктовым (ягодным) соком, например, черной смородины.

Цуккини в лимонном маринаде

1 кг молодых цуккини, 2 лимона, 2 пучка базилика, 1 чайная ложка горошин белого перца.

Заливка: 400 мл воды, 500 мл яблочного, белого винного или другого мягкого уксуса, 100 г сахара, 1 столовая ложка соли.

Воду, уксус, соль и сахар довести до кипения и охладить. Цуккини вымыть, хорошо просушить, срезать кончики и нарезать кубиками размером 4 см. Лимоны вымыть, нарезать кусочками, снять цедру. Базилик вымыть, сорвать листики. Цуккини, лимонную цедру, базилик и перец перемешать в эмалированной посуде и, залив холодной маринадной заливкой, оставить на 24 часа. Затем все варить около 2 минут. Шумовкой достать цуккини из маринада и выложить в стерильные банки. Маринад еще раз вскипятить и залить им цуккини. Банки сразу же закатать. Употреблять через 1–2 недели. Должно получиться примерно 4 банки емкостью по 450 мл.

Часть II
Тепловое консервирование без закатки

Повидло из плодов и ягод

Традиционные рецепты

Повидло брусничное

1 кг брусники, 500 г сахара, 1 стакан воды.

Зрелые вымытые ягоды брусники положить в варочный тазик, добавить воду и на слабом огне прогреть до полного размягчения ягод.

Разваренные ягоды в горячем виде протереть через сито. Полученное пюре выложить в варочный тазик, добавить сахар и варить до готовности, пока масса не уварится до 1 /3 первоначального объема.

Горячее повидло разложить в сухие подогретые банки, остудить и закрыть полиэтиленовыми крышками или пергаментной бумагой в 2 слоя.

Повидло из клубники или лесной земляники

Первый способ. Повидло можно приготовить как из клубники, так и из лесной земляники. Повидло отличается приятным вкусом и тонким ароматом.

Созревшие, интенсивно окрашенные, чистые и крепкие ягоды перебрать, промыть в проточной воде до полного удаления частиц пыли, земли и песка, иначе повидло будет иметь неприятный вкус и хрустеть на зубах.

Промытые ягоды положить в тазик, добавить на 2 кг ягод 100 мл воды и 1,2 кг сахара и варить вначале на умеренном, а затем на слабом огне, постоянно помешивая деревянной лопаткой. Варку прекратить, когда лопатка начнет оставлять след. Приготовленное таким способом повидло содержит семечки, которые придают ему неприятный вкус, легко пригорают и ухудшают цвет и аромат повидла. *Второй способ.* Перебранные ягоды раздавить, положить в тазик, добавить немного воды (на 2 кг ягод 100 мл воды) и варить до полного размягчения. Полученную массу протереть через сито для удаления семечек и других твердых частей (недозрелых, твердых, почерневших частей ягод и др.).

Протертое пюре уварить с добавлением сахара по описанному уже способу (на 1 кг пюре 400–600 г сахара).

За несколько минут до снятия с огня добавить неполную чайную ложку винной кислоты на 1 кг повидла. Готовое повидло горячим разложить в банки, дать остыть, покрыть кружком из пергаментной бумаги и закрыть крышками. Хранить в сухом и прохладном помещении.

Повидло из малины

Первый способ. Для приготовления повидла можно использовать как садовую, так и лесную малину. Отобранные крепкие свежие созревшие ягоды перебрать, удалить плодоножки, раздавить и полученную массу процедить через сито для удаления семечек, так как они придают готовому повидлу непривлекательный внешний вид, а при варке на сильном огне легко пригорают.

Процеженную массу положить в таз, добавить на каждый килограмм по 600 г сахара и варить вначале на умеренном, а затем на слабом огне, постоянно помешивая. Готовое повидло снять с огня и горячим разложить в банки.

При варке этим способом получается очень нежное повидло светлого цвета. В нем сохраняются вкус и аромат свежей малины.

Второй способ. Повидло из малины можно приготовить и без удаления семечек.

Перебранную малину положить в таз, добавить на 2 кг малины 100 мл воды и 1,2 кг сахара и варить на умеренном огне

до готовности, как и при приготовлении других видов повидла. Полученное этим способом повидло имеет более темный цвет, так как семечки при варке становятся коричневыми. Хранить в прохладном, сухом, проветриваемом помещении.

Повидло сливовое

1 кг сливы, 800 г сахара, 1/2 стакана воды.

Сливу вымыть, разрезать на половинки и удалить косточки. Положить сливу в кастрюлю, добавить воду и подогревать на слабом огне до размягчения. Горячую массу протереть через сито и, помешивая, на слабом огне уварить до готовности.

Сахар добавить незадолго до конца варки. Готовое повидло должно увариться на 1/3 от первоначального объема. Разлить повидло в банки в горячем виде и оставить их открытыми на 1–2 дня, чтобы образовалась корочка. Закрыть полиэтиленовыми крышками или завязать пергаментом.

Повидло из черной смородины

3 кг черной смородины, 1,25 кг сахара.

Перебрать черную смородину, залить 3 стаканами воды и проварить в течение 15 минут. Затем протереть через сито для удаления семечек. Полученное пюре снова поставить на огонь. Доведя пюре до сгущения, добавить сахар. Доварить повидло, помешивая его деревянной ложкой, и в горячем виде переложить в сухие, прогретые, стеклянные банки.

Повидло яблочное

1 кг яблок, 700–800 г сахара, 1 стакан воды.

Яблоки вымыть и нарезасть дольками не очищая. Залить водой и варить 10–20 минут до размягчения. Протереть через сито или дуршлаг.

Довести пюре до кипения, добавить сахар и варить до готовности в один прием. Горячее подвило разложить в банки.

Для изготовления повидла можно также использовать яблоки, оставшиеся после приготовления яблочного желе. Вареные яблоки протереть через сито.

Полученное пюре положить в кастрюлю, добавить на каждый стакан пюре 3/4 стакана сахара и варить на слабом огне, часто

помешивая. Когда пюре станет густым, снять его с огня, переложить в стеклянные банки, дать остыть, затем накрыть пергаментной бумагой и завязать. Хранить повидло в сухом прохладном месте.

Повидло из черники

1 кг черники, 600 г сахара.

Подготовленные ягоды раздавить деревянным пестиком или пропустить через мясорубку. Варить, помешивая, на слабом огне до тех пор, пока масса не уменьшится до 400 г. После этого порциями добавить сахар и варить до готовности.

Повидло-ассорти

Повидло бруснично-черничное

500 г брусники, 500 г черники, 500 г сахара, 1 стакан воды.

Из брусники и черники приготовить пюре, смешать их, добавить сахар и варить до готовности, пока масса не уварится до 1/3 первоначального объема.

Далее готовить по рецепту «Повидло брусничное» стр. 76.

Повидло из брусники и яблок

3 кг брусники, 1 кг яблок, 1 кг сахара, 100 г глюкозы.

Перебрать бруснику, тщательно промыть, варить на медленном огне, не добавляя воды. Ягоды должны закипеть в выделившемся соке.

Дать покипеть не менее 5 минут, затем прямо над кипящими ягодами натереть яблоки, осторожно все перемешать и полученную смесь варить до полного размягчения, добавив сахар и глюкозу.

После этого продолжить еще варить в течение 10 минут. Готовое повидло получается очень вкусным, красивым и хорошо хранится без герметизации.

Повидло из брусники и голубики

500 г брусники, 500 г голубики, 500 г сахара, 1 стакан воды.

Отобранные и промытые ягоды раздавить пестиком, добавить сахар и воду и уварить до готовности.

Повидло чернично-яблочное

500 г черники, 500 г яблок, 600 г сахара.

Яблоки разрезать дольками и распарить в кастрюле под крышкой с 2–3 столовыми ложками воды, затем протереть через густое сито. Чернику размять деревянным пестиком, смешать с яблочным пюре и уварить на слабом огне, пока 1 кг массы не уменьшится до 400 г.

После этого добавить сахар и варить до готовности. Фасовать в горячем виде. Заполненные банки оставить для остывания, затем обвязать пергаментной бумагой или закрыть крышками.

Повидло с малым содержанием сахара

Повидло-ассорти из синих слив, яблок и персиков

4 кг синих слив, 1,5 кг яблок, 1,5 кг персиков, 1 кг сахара.

Спелые синие сливы промыть, удалить плодоножки и косточки, залить 1 стаканом воды и варить до мягкости. Затем снять с огня, охладить и протереть через сито. Яблоки вымыть и нарезать каждое на 4 части, удалив сердцевину. Залить 1,5 стаканами воды, варить до мягкости, после чего протереть через сито. Персики обтереть салфеткой. Помещать их порциями в дуршлаг и опускать на 1–2 минуты в кипяток. Потом охладить в проточной воде, очистить от кожицы, удалить косточки и размять мякоть. Соединить все 3 пюреобразные массы и варить в мелкой посуде на сильном огне, непрерывно помешивая.

Доведя массу до сгущения, добавить сахар и толченые ядра косточек 5–6 персиков.

Варить повидло до готовности и горячим переложить в сухие прогретые банки.

Повидло из синих слив особое

5 кг спелых синих слив, 0,5 кг сахара, свежеснятые апельсиновые корочки.

Спелые синие сливы хорошо промыть, удалить косточки и залить 1,5 стаканами воды. Поставить на умеренный огонь и варить до мягкости, затем в горячем виде протереть через сито. Отдельно проварить, меняя 2–3 раза воду, апельсиновые корочки, нарезать полосками и добавить в протертые сливы.

Варить повидло в мелкой посуде на сильном огне. Доведя до сгущения, добавить сахар. Продолжать варку, непрерывно помешивая, до необходимой густоты.

Готовое повидло снять с огня и в горячем виде переложить в подготовленные стеклянные банки.

Повидло из синих слив с ореховыми ядрами

4 кг спелых синих слив, 750 г сахара, 150 г ореховых ядер, 0,5 чайной ложки молотой корицы, 7–10 бутонов гвоздики.

Сливы промыть, разломить каждую на 2 части, удалить косточки, затем варить на слабом огне без добавления воды. Доведя массу до сгущения, добавить сахар, а также гвоздику и корицу, завернутые в тонкую ткань. Продолжать варку, непрерывно помешивая деревянной лопаткой.

Когда лопатка начнет оставлять неисчезающую сразу борозду, добавить ореховые ядра, нарезанные полосками. Через 5–10 минут снять повидло с огня и переложить в чистые горячие банки.

Повидло сливовое без сахара

Хорошо созревшие синие сливы с легко отделяющейся косточкой вымыть, разрезать на половинки и удалить косточки.

Положить сливу в кастрюлю с толстыми стенками и осторожно подогреть под крышкой, периодически помешивая деревянной ложкой или лопаткой.

Когда слива покроется соком, крышку снять и продолжать подогревать еще примерно 1 час. После этого отставить на 8–10 часов, затем подогреть на слабом огне до кипения и снова отставить на несколько часов. То же самое проделать еще 2–3 раза. Уваренную массу протереть через сито. Повидло готово, когда сливовая масса уменьшится с до 1 кг и будет отставать от стенок кастрюли. Повидло фасовать в горячем виде. Укупоривать через 1–2 дня, когда на поверхности повидла образуется корочка.

Сиропы из свежих плодов и ягод (горячий способ приготовления)

Фруктовый сироп – это сильно подслащенный и сгущенный фруктовый сок с содержанием сахара не менее 65 %. При более низком содержании сахара сироп начинает бродить.

Сироп приготовляют из всех видов сочных и ароматных плодов и ягод, вполне созревших, даже перезревших.

Сироп варят на сильном огне. Для того чтобы сироп был светлым, сахар добавляют после того, как выпарится часть сока. Во время кипения сиропа необходимо периодически снимать пену. Винную или лимонную кислоту вводят за 3–4 минуты до снятия сиропа с огня.

В сиропы не добавляют для ароматизации эссенций, так как они имеют свой фруктовый аромат.

Густоту сиропа определяют, наливая остывшую каплю в холодную воду. Если капля упадет на дно стакана и при размешивании растворится, то сироп готов. Если капля растворится, не достигнув дна стакана, значит, сироп еще недостаточно густой. Если же сироп переварен, то капля, упавшая на дно стакана, при размешивании не растворяется.

Готовый сироп разливают горячим в прогретые, хорошо высушенные стеклянные банки или бутылки, которые укупоривают после полного охлаждения сиропа и хранят в сухом прохладном помещении.

Сиропы с добавлением воды

Сироп из апельсинов

4 апельсина, 2 кг сахара, 5 стаканов воды, 2 чайные ложки винной кислоты.

Мелкой теркой снять цедру с апельсинов. Очищенные апельсины положить в подходящую посуду, залить 1 стаканом воды, добавив 1 чайную ложку винной кислоты, и выдержать 1 час. Затем выжать из апельсинов сок и процедить его.

Залить 2 кг сахара 4 стаканами воды и довести до кипения. В кипящий сироп влить апельсиновый сок, добавить цедру и варить 6–7 минут, а затем процедить сироп через тонкую ткань. Про цеженный сироп варить до необходимой густоты. Незадолго до снятия с огня добавить 1 чайную ложку винной кислоты.

Сироп вишневый

3 кг вишни, 1,5 кг сахара (на 1 л сока), 5 стаканов воды, чайных ложки лимонной кислоты.

Вишню очистить от плодоножек, промыть и, не удаляя косточек, размять ее рукой. Выдержать сутки.

Влить 5 стаканов воды, тщательно перемешать и процедить сок через тонкую ткань. Полученный сок выдержать несколько часов.

Снова процедить для удаления образовавшегося осадка. Измерить количество сока и на каждый литр добавить по кг сахара. Варить сироп на сильном огне, снимая пену шумовкой, до необходимой густоты. За 3–4 минуты до прекращения варки добавить лимонную кислоту. Готовый горячий сироп разлить в сухие прогретые бутылки.

Сироп из ежевики

1 кг ягод, 500 г сахара, 1 стакан воды.

Спелые ягоды перебрать, промыть, отжать сок, добавить сахар и воду, прокипятить 5–10 минут, разлить в бутылки, плотно закрыть и поставить в холодное место.

Сироп из кизила

1 кг кизила, 2 кг сахара, 7–8 стаканов воды, 1 чайная ложка лимонной кислоты.

Промыть кизил и удалить плодоножки. Залить водой и варить до мягкости. Процедить через тонкую ткань или сложенную вдвое марлю и в полученный отвар добавить сахар.

Сироп варить на сильном огне. За 3–4 минуты до прекращения варки добавить кислоту.

Готовый горячий сироп разлить в прогретые, хорошо высушенные бутылки. На другой день укупорить бутылки и хранить в холодном месте.

Сироп клубничный (способ 1)

1 кг клубники, 500–700 г сахара, 1 стакан воды, 0,5 чайной ложки лимонной кислоты.

Перебрать и промыть спелую клубнику, положить в эмалированную или фарфоровую посуду, засыпать сахаром и выдержать одни сутки, а затем процедить через марлю.

В процеженный сок добавить воду и варить в мелкой посуде на сильном огне до необходимой густоты (охлажденная капля сиропа, налитая в стакан с холодной водой, должна упасть на дно и при размешивании раствориться). За 3–4 минуты до того, как снять сироп с огня, добавить лимонную кислоту.

Разлить горячий сироп в хорошо высушенные и прогретые банки или бутылки. Герметично укупорить.

Сироп клубничный (способ 2)

1 кг клубники, 1 л воды, 1,5 кг сахара.

Подготовленные ягоды положить в эмалированную или стеклянную посуду, залить водой и поставить на сутки в холодное место. Затем кастрюлю обтянуть марлей, отцедить через нее сок, не отжимая ягод (дать соку как следует стечь). В сок добавить сахар, помешивая, подогреть и, когда сахар растворится, быстро довести до кипения. Фасовать сироп в горячем виде, герметически укупорить.

Сироп клубничный (способ 3)

1 кг клубники, 600 г сахара, 0,35 л воды.

Сварить сахарный сироп, остудить, залить им очищенные,

вымытые, зрелые ягоды. Довести до кипения, кипятить 2–3 минуты и поставить в холодное место на сутки. Отцедить сок через марлю, не отжимая ягод. Сок довести до кипения и, сняв пену, разлить его в горячем виде. Банки или бутылки с соком герметически укупорить и дать им остыть, завернув в одеяло.

Оставшиеся ягоды использовать для других видов переработки, например, для приготовления джема, мармелада.

Сироп малиновый по-болгарски

1 кг малины, 1 кг сахара, 1 стакан воды.

Приготовить сахарный сироп из воды и сахара. В кипящий сироп опустить малину, довести до кипения, снять пену, после чего отставить. Холодную массу процедить. Сироп довести до кипения и варить 5 минут. Снять пену, разлить сироп в горячем виде и укупорить.

Сироп из красной смородины

1 кг красной смородины, 2 стакана холодной кипяченой воды, 2 кг сахара на 1 л полученного сока, 1 чайная ложка лимонной кислоты.

Смородину промыть, удалить веточки и мусор, размять, влить кипяченую воду, тщательно перемешать и процедить через тонкую ткань. Измерить объем полученного сока, на каждый литр сока добавить 2 кг сахара, размешать. Варить сок до необходимой густоты; за 3–4 минуты до окончания варки ввести лимонную кислоту.

Готовый сироп снять с огня и горячим разлить в хорошо высушенные прогретые бутылки.

Сироп из плодов шиповника

1 кг свежих плодов шиповника, 1 кг сахара, 1,2 л воды.

Плоды шиповника освободить от семян, тщательно промыть и измельчить на мясорубке. Залить 0,5 л воды и кипятить 10 минут, затем добавить 60 %-ный сахарный сироп (7 стаканов) и снова варить 15–20 минут. Процедить через сито и разлить в приготовленные бутылки или банки. Полученный сироп использовать для приготовления различных блюд и напитков. Выжимки использовать в качестве начинок и приправ.

Сиропы без добавления воды

Сироп из абрикосов

1 кг спелых абрикосов, 1 кг сахара, 1 чайная ложка винной кислоты.

Вымыть абрикосы и разломить плоды пополам. Вынуть косточки, ядра очистить от скорлупы и кожицы, истолочь в ступке и смешать с абрикосами. Засыпать сахаром и выдержать сутки.

Выделившийся сок процедить через сложенную вдвое марлю и варить на сильном огне, доведя сок до густоты сиропа для варенья. Во время варки периодически снимать пену. За 3–4 минуты до снятия с огня добавить винную кислоту. Горячий сироп разлить в высушенные прогретые бутылки.

Сироп из айвы японской

1 кг айвы японской, 1,3 кг сахара.

Тщательно вымытые спелые плоды нарезать мелкими кусочками и послойно пересыпать сахаром. Поставить в холодное место на 6–12 часов. Когда сахар растворится в соке, получившийся сироп слить. Довести его до кипения, варить 5 минут, разлить в стерильные банки или бутылки и укупорить. Хранить при температуре 0–4 °С.

Сироп используют для приготовления десертных блюд и освежающих напитков. Оставшиеся плоды используют для приготовления цукатов.

Сироп из лимонов

400 г лимонного сока процедить, дать ему отстояться, добавить 800 г сахара и варить на медленном огне, непрерывно помешивая, до тех пор пока не разойдется сахар, снять с огня, остудить и процедить. Хранить в темном холодном месте.

Сироп малиновый

1 кг малины, 2 кг сахара.

Сухие свежесобранные ягоды уложить в стеклянные банки, пересыпая сахаром. Поставить в темное место. По мере оседания

массы дополнить банки ягодами с сахаром. Через 2–3 недели, когда ягоды пустят сок и всплывут, отделить сироп через дуршлаг в кастрюлю, добавить в него нерастворившийся сахар.

Подогревать на слабом огне, не доводя до кипения, до полного растворения сахара. Разлить в тару в горячем виде и укупорить.

Хранить в холодном темном месте. Оставшиеся ягоды используют для приготовления компота, киселя, вина и др.

Сироп из черной смородины

Сироп из черной смородины отличается красивым цветом, приятным вкусом и ароматом. Ввиду высокого содержания пектина в ягодах для предохранения сиропа от желирования его приготовляют следующим способом. Спелые, здоровые ягоды отделить от стеблей, промыть в холодной воде, раздавить деревянной ложкой и выдержать 1–2 дня.

В течение этого времени начинается слабое брожение сока, разрушение пектина при одновременном улучшении вкуса и цвета сока. Сок процедить через 2 слоя марли, смешать с сахаром (на 1 л сока 2 кг сахара) и варить на сильном огне 10–12 минут в эмалированной посуде (луженую посуду использовать не следует, так как в ней происходит изменение цвета сиропа), снимая пену. За несколько минут до снятия с огня добавить 4 г винной или лимонной кислоты на 1 л сиропа. Готовность сиропа определяют следующим образом: если капля, вылитая в холодную воду, падает на дно и растворяется лишь при размешивании, сироп считается готовым. Горячий сироп процедить через марлю, охладить, разлить в сухие бутылки из темного стекла, плотно закрыть. Хранить в сухом прохладном помещении.

Сироп из красной смородины по-чешски

1 кг красной смородины белоплодных сортов, 60 мл сока черной смородины или малины, 800–850 г сахара.

Ягоды белоплодных сортов очистить, вымыть, размять деревянным пестиком.

На каждый килограмм массы добавить 50–100 г сахара, перемешать и поставить в холодное место на 3–4 дня. Затем переложить массу во фланелевый мешочек и дать соку стечь самотеком. Чтобы сок лучше выделялся, первую порцию сока вылить обратно в мешочек. Полученный сок смешать с

оставшимся сахаром, добавить черносмородиновый или малиновый сок, довести до кипения, разлить в подготовленные бутылки или банки, укупорить и перевернуть вверх дном до остывания.

Желе – сладкие деликатесы

Фрукты, предназначенные для варки желе, не должны быть перезревшими, так как в них содержится значительно меньше пектина. Желе готовят в посуде с широким дном, чтобы ускорить процесс уваривания.

Готовность желе можно определить на холодном блюдце: если капля желе не расплывается и быстро застывает, желе готово. Капля готового желе, опущенная в холодную воду, превращается в шарик. Можно ориентироваться и по объему сока: к концу варки должно остаться примерно 2/3 первоначального объема сока.

Готовое желе разливают в горячем виде в предварительно высушенную и прогретую посуду (рекомендуются небольшие мелкие банки) и сразу же герметично укупоривают.

Есть и другой способ хранения: разлить горячее желе в банки; не закрывая, дать остыть; закрыть чистой пергаментной бумагой, обвязать бечевкой и хранить в холодильнике.

Желе вишневое

1 кг вишни, 0,25 л яблочного сока, 500 г сахара.

Вишню без косточек залить небольшим количеством воды и распарить на огне под крышкой, затем протереть через сито или дуршлаг. Вишневое пюре смешать с яблочным соком, сахаром и уварить до готовности.

Готовое желе разлить в горячем виде и сразу же укупорить.

Желе из калины

1 кг калины, 1 кг сахара, 2 стакана воды.

Отобранные и промытые ягоды блашировать в горячей (температура 85–90 °С) воде в течение 5–6 минут для уменьшения горечи и размягчения кожицы, воду слить, а ягоды залить 2 стаканами свежей теплой воды и варить до размягчения. Затем протереть их через сито, смешать с сахарным песком и варить 50 минут. Готовое желе разложить в чистые горячие банки.

Хранить в холодном месте.

Желе клубничное

Зрелую клубнику сложить в таз, влить немного воды, вскипятить только для того, чтобы вода вобрала запах и вкус, и процедить. Разварить отдельно зеленый крыжовник и процедить. Смешать 1,5 стакана воды, в которой варилась клубника, 0,5 стакана сока из крыжовника, 3 стакана сахара и варить на легком огне до готовности, следя, чтобы не переваривалось.

Сразу переложить в банки; не закрывая, дать остыть; закрыть чистым пергаментом; хранить в прохладном месте.

Желе из айвы японской

1 кг айвы японской, 2 стакана воды, сахар, лимонная кислота.

Взять вполне спелую, но не перезрелую айву. Тщательно вымытые плоды нарезать дольками вместе с семенами и положить в кастрюлю. Залить водой и под крышкой варить на слабом огне до полного размягчения (20–30 минут). Массу процедить через два слоя марли (но не выдавливать). Полученный сок вылить в кастрюлю, добавить 3 г лимонной кислоты на 1 л отвара, отвар уварить на 1/3 первоначального объема. Затем добавить сахар из расчета 900 г на 1 л отвара и варить 5 минут на медленном огне до нужной густоты.

Желе клюквенное

1 кг клюквы, 500 г сахара, 1 стакан воды.

Ягоды высыпать в эмалированную кастрюлю, залить водой и варить под крышкой до полного размягчения. Затем отжать сок, подогреть, помешивая, добавить сахар и варить на слабом огне до готовности, но не более 15 минут. Разлить по банкам в горячем виде и укупорить.

Желе из персиков

Вымыть 3 кг персиков, удалить косточки, нарезать персики крупными кусками, залить небольшим количеством воды и варить на слабом огне до мягкости. Процедить выделившийся сок и добавить по 750 г сахара на 1 л сока. Варить желе на сильном огне до необходимой густоты. За 2–3 минуты до окончания варки добавить 1 чайную ложку винной кислоты.

Желе из рябины

1 кг рябины, 1 кг сахара, 2 стакана воды, соль.

Собранные после первых морозов ягоды рябины для уменьшения горечи опустить на 5–6 минут в кипящую соленую воду (25–30 г соли на 1 л воды), откинуть на дуршлаг, сполоснуть, выложить в кастрюлю, залить водой и подогревать под крышкой до полного размягчения ягод. Отжать сок из ягод, процедить, вылить в кастрюлю, подогреть, добавить сахар и варить до готовности.

Желе малиновое

Первый способ. Выжать сок из ягод, дать отстояться, потом осторожно слить. Разварить зеленый крыжовник, процедить. Взять 0,5 стакана сока из крыжовника и стакан малинового сока, смешать с 3 стаканами сахара и варить до готовности.

Второй способ. Взять 2 стакана воды, 1 кг сахара, вскипятить, снять накипь, всыпать 1,2 кг перебранной малины и варить до тех пор, пока ягоды хорошо не разварятся. Затем процедить через марлю и продолжать еще варить.

Третий способ. Перебранную малину залить водой так, чтобы ягоды были едва покрыты, и варить на медленном огне, пока ягоды не побелеют, потом процедить через марлю. На стакан сока надо брать стакан сахара и уваривать до готовности.

Желе из сливы

1 кг сливы, 1–1,2 кг сахара, 2 стакана воды.

Сливу вымыть и разрезать на половинки, удалить косточки. Положить сливу в варочный тазик и залить водой. Подогревать до полного размягчения сливы, затем протереть через сито. В полученное пюре положить сахар, перемешать и варить до готовности. Разложить желе в тару в горячем виде и укупорить.

Желе из белой смородины

Ягоды растереть, выжать сок, поставить на огонь, нагреть, но не доводить до кипения, снять сверху гущу, которая будет плавать, процедить. На стакан сока надо взять 2 стакана сахара и хорошо уварить. Если желе приготовляется для украшения тортов, на стакан сока надо брать стакан сахара и уварить до готовности. Хранить, как указано в *рецепте «Желе клубничное» стр. 95.*

Желе из красной или белой смородины

1 л свежеотжатого сока, 800 г сахара.

Из слегка недозревших ягод смородины отжать сок (без добавления воды) и уваривать его в мелкой посуде, помешивая и прибавляя частями (по мере растворения) половину сахара (400 г). Другую половину ввести небольшими порциями незадолго до конца варки.

Готовность желе определяется по температуре кипения (107–108 °С) или на глаз. Для этого надо провести по дну деревянной ложкой: если желе готово – остается дорожка.

Горячее желе переложить в стерильные сухие прогретые банки, выстаивать 8–10 часов, а затем закрыть полиэтиленовыми крышками.

Вареное желе – очень стойкий продукт. Его можно использовать как самостоятельно, так и для украшения тортов.

Крепкое желе из красной смородины

1 стакан свежеотжатого сока, 1,5 стакана сахара.

Красную смородину перебрать, хорошо промыть, откинуть на сито, очистить, положить в таз для варенья, нагреть «до пара».

Протереть через сито деревянной ложкой, не нажимая сильно на ягоды, чтобы не раздавить зернышки. На каждый стакан сока положить 1,5 стакана сахарного песка. Поставить вариться в тазу для варенья.

Как только сильно закипит и пена поднимется шапкой, отставить с огня на 15–20 минут, снять пену, снова поставить на горячее место, дать сильно вскипеть, снова отставить на 20 минут на край плиты.

Продолжать варку до тех пор, пока пены больше не будет и желе не станет таким густым, что горячая капля, стекающая с ложки, будет застывать при падении.

Горячее, чуть остывшее желе сразу разлить в небольшие баночки, оставить открытыми на 24 часа, а затем закупорить, как варенье.

Такое желе намазывают на булку с маслом, кладут в середину печеного яблока, подают к разным пудингам, запеканкам, шарлоткам.

Желе из черной смородины

1 кг ягод черной смородины, 200–300 г сахара.

Ягоды размять деревянным пестиком, переложить в кастрюлю и на слабом огне довести до кипения. Варить около 10 минут, затем отжать сок. Сок довести до кипения на слабом огне, растворить в нем сахар и варить до готовности, но не более 20 минут. Фасовать в горячем виде.

«Солнечное» желе

1 кг очень спелой красной смородины, 0,5 кг клубники или малины, сахар.

Очень спелую красную смородину (можно пополам с белой) и клубнику или малину перебрать, вымыть, очистить, протереть. На каждый стакан протертого пюре взять 1–1,5 стакана сахара, смочить его водой, проварить, чтобы сироп был густой; снять пену. В чуть остывший сироп влить, помешивая, протертое пюре. Перемешать и разлить в небольшие прогретые баночки (наливать очень полно, так как желе усыхает), поставить на солнце на 4–5 дней, чтобы желе укрепилось.

Укупорить желе так же, как варенье: вырезать кружок кальки, смочить водкой, наложить на желе, сверху обвязать пергаментной бумагой.

Хранить в сухом холодном месте.

Желе из свежих яблок

2,5 кг яблок, 800 г сахара, 1,5 стакана воды.

Для приготовления желе рекомендуется брать кислые и несколько недозрелые яблоки, отличающиеся большим содержанием пектина. Яблоки тщательно промыть водой и нарезать кусочками. Кожицу и сердцевину не следует удалять, так как они богаты пектином. Нарезанные яблоки поместить в алюминиевую посуду, залить водой и варить до размягчения плодов. Для получения прозрачного красивого сока нельзя допускать полного разваривания плодов. Сок процеживают через марлю и уваривают на половину первоначального объема. Затем добавляют сахар и продолжают варить еще примерно в течение 8–10 минут. За 2–3 минуты до снятия желе с огня добавляют чайную ложку лимонной кислоты.

Готовое желе разливают в банки и закрывают.

Желе из черники

Чернику перебрать, промыть, залить небольшим количеством воды (чтобы вода только покрыла ягоды) и варить на умеренном огне до мягкости. Выложить ягоды в эмалированную или стеклянную посуду и выдержать 6–7 часов. Процедить сок через частое сито или марлю и на 1 л сока добавить по 1 кг сахара.

Варить желе на сильном огне. За несколько минут до снятия с огня добавить по 1 чайной ложке винной кислоты на 1 кг сахара. В горячем виде переложить желе в небольшие, хорошо высушенные и прогретые банки и герметично укупорить.

Желе из яблок и лимонов

2 кг кислых яблок, 3 лимона, 1 кг сахара, 1 чайная ложка винной кислоты.

Вымыть и нарезать ломтиками (не снимая кожицы и не удаляя сердцевины) кислые яблоки.

Смешать с яблоками нарезанные ломтиками лимоны. Залить смесь небольшим количеством воды и варить до мягкости.

Выделившийся сок процедить через тонкую ткань и добавить в него сахар.

Варить желе на сильном огне, непрерывно помешивая и снимая пену. За 3–4 минуты до снятия с огня добавить винную кислоту.

Готовое горячее желе разлить в предварительно высушенные и прогретые банки.

Желе из яблок и клубники

Это желе приготавливают, смешивая клубничный сок с соком кислых яблок, так как в клубнике содержится небольшое количество пектина.

Из 2 кг сваренных кислых яблок получается 1 л сока. Яблоки залить водой так, чтобы вода их покрыла, и варить до мягкости, а затем в горячем виде процедить через тонкую ткань или марлю, не отжимая.

В 1 л яблочного сока добавить 1/4 л сока клубники, а на каждый литр смешанного сока всыпать по 750–800 г сахара.

Желе варить в широкой посуде на сильном огне. За 2–3 минуты до снятия с огня добавить 1 чайную ложку винной кислоты.

Готовое желе в горячем виде разлить в высушенные и прогретые банки.

Желе из яблок

Для приготовления желе лучше всего использовать падалицу зимних сортов. Яблоки тщательно вымыть, нарезать дольками, положить в кастрюлю, залить на 3/4 водой и варить 10–20 минут. Затем сок процедить в кастрюлю с широким дном. На 1 л жидкости добавить 600–700 г сахара и варить около 20 минут. Перед окончанием варки добавить щепотку ванильного сахара. Для проверки готовности каплю желе опустить на холодную тарелку: если она не расплывается, желе готово. Фасовать желе в горячем виде и герметично укупорить.

Фруктово-ягодные приправы без сахара

Брусника с яблоками

Бруснику вместе с очищенными от сердцевины и семян, но с кожурой яблоками, нарезанными дольками, прогреть в закрытой посуде в духовке в течение часа.

Переложить в чистые банки, дать остыть, закрыть полиэтиленовыми крышками и поставить в холодное место.

Приправа из гранатового сока

Эта приправа представляет собой уваренный гранатовый сок. Ее называют соус «Нашараби».

Отжать из плодов граната сок, слить в неокисляющуюся кастрюлю, довести до кипения и на слабом огне уваривать, пока объем не уменьшится втрое.

Затем охладить и разлить в сухие стерилизованные стеклянные банки. Закрыть полиэтиленовыми крышками. Хранить в сухом холодном месте.

Черника в собственном соку уваренная

Подготовленные, промытые и отсушенные на полотенце ягоды положить в эмалированную посуду и подогревать на слабом огне. Когда ягоды закипят, варить их на слабом огне еще 5–7 минут.

Затем сок слить через дуршлаг, а ягоды переложить в сухие стерилизованные банки, заполняя их до плечиков. Сок уварить наполовину, снимая пену.

Уваренным соком залить банки с ягодами и закрыть чистыми полиэтиленовыми крышками или обвязать пергаментной бумагой.

Хранить в сухом холодном месте.

Варенье из брусники с яблоками или грушами по-белорусски

1 кг брусники, 300–500 г яблок (или 500–700 г груш).

Выбрать очень сладкие яблоки, вымыть, разрезать каждое на 4 части, вырезать сердцевину, опустить на 2–3 минуты в кипящую воду, откинуть на дуршлаг. Подготовленную и промытую бруснику залить небольшим количеством воды, поставить на огонь. Когда ягоды закипят и пустят сок, положить к ним яблоки. Варить, постоянно помешивая, 30–40 минут. В горячем виде разложить варенье в чистые сухие банки, накрыть сверху марлей и дать остыть, после чего укупорить банки полиэтиленовыми крышками. Такое варенье подают в качестве приправы к мясу, рыбе.

Сливовый «сыр»

Обтереть сливы досуха, уложить в огнеупорный керамический горшок, запечь в духовке на очень слабом огне. Когда сливы испекутся, слить сок и варить на легком огне, непрестанно помешивая.

Пробовать ложечкой: если, остывая, начнет застывать как желе, снять с огня и тотчас слить в широкий горшок или банку с широким горлышком. После полного остывания завязать, держать в холодном, но сухом месте.

Резать как сыр. Подавать к водке.

Из оставшихся после отделения сока слив приготовить пюре с медом или сахаром.

Яблочный «сыр»

На 1 кг яблочной массы – 1 столовая ложка тмина.

Яблоки вымыть, нарезать, не очищая, дольками, выложить в кастрюлю, влить немного воды, варить на слабом огне до загустения. Горячую массу протереть через сито, взвесить, добавить положенную порцию тмина, размешать, выложить в плотную чистую ткань (натуральную, не синтетику) и поставить под гнет на 3 суток (в прохладном месте).

Отжатый «сыр» смазать по всей поверхности растительным маслом и обвалять в семенах тмина. Хранить в прохладном месте.

Такой «сыр» прекрасно сохраняется. Кроме того, это идеальный продукт для детского и диетического питания.

«Сыр» из тыквы с облепихой

1 кг подготовленной тыквы, 200 мл (1 стакан) облепихового сока, 300 г меда, немного зрелых семян укропа.

Спелую тыкву нарезать, добавить в нее 1/5 часть меда (60 г), перемешать, оставить на 2–3 часа, слить отделившийся сок.

В тыкву влить оставшийся мед и облепиховый сок, варить на слабом огне до загустения. Полученную массу выложить в плотную ткань, придать массе форму головки сыра и поставить под гнет на 2–3 суток. Готовый «сыр» обвалять в размолотых семенах укропа. Хранить в прохлад ном месте.

Сладкие овощные приправы

Сладкая приправа из зеленых помидоров

1 кг зеленых помидоров, 700 г репчатого лука, 10 г соли, молотые специи, 200 г сахара, 500 мл 6%-ного уксуса.

Помидоры очистить, нарезать дольками, лук измельчить, сложить вместе в кастрюлю. Добавить соль, сахар, специи, уксус, подогреть на небольшом огне до растворения сахара, затем вскипятить.

Сразу убавить огонь и варить, пока помидоры не станут мягкими и приправа не достигнет нужной густоты. Разлить в банки в горячем виде и укупорить.

Сладкая приправа из слив

1,5 кг слив, 700 г репчатого лука, 1 зубчик чеснока, 400 г сахара, 10 г соли, 500 мл 6%-ного уксуса, специи по вкусу.

Очистить и нарезать лук и чеснок, прогреть в небольшом количестве уксуса до размягчения. Сливы вымыть, удалить косточки, положить в кастрюлю с луком, добавить сахар, соль, уксус и специи и варить до размягчения слив. Размять массу пестиком, уварить до густоты, расфасовать в горячем виде.

Сладости из овощей

Овощное варенье

Варенье из кабачков с лимоном

1 кг кабачков, 2 кг сахара, 500 мл воды, 2 лимона.

Молодые кабачки очистить от кожуры, удалить сердцевину и нарезать кубиками по 1–1,5 см. Лимоны, не очищая от цедры, нарезать на маленькие кусочки по 5–10 мм, семена удалить.

В приготовленный кипящий сироп опустить нарезанные кабачки и лимоны и варить до готовности (кусочки кабачков должны стать полностью прозрачными).

Варенье из кабачков с пряностями

1 кг кабачков, 1 кг сахара, 500 мл воды, 50 г лимонной цедры, 5 г ванильного сахара, 5 бутонов гвоздики.

Кабачки промыть, очистить от кожицы и семян, нарезать небольшими кубиками, залить подготовленным сахарным сиропом и оставить на 3–5 часов. Затем поставить на малый огонь и варить до готовности (пока кусочки не станут прозрачными). Перед окончанием варки добавить измельченную цедру лимона,

ванильный сахар, гвоздику.

Варенье из баклажанов

30 мелких баклажанов, 1 кг сахара, 4–5листиков душистой герани, 1 чайная ложка винной (или лимонной) кислоты.

Отобрать мелкие, узкие баклажаны длиной 5–6 см, очистить их от кожицы и срезать мякоть со стороны плодоножки так, чтобы баклажан принял форму конуса. Подготовленные баклажаны выдержать около 1 часа в известковой воде, затем промыть и варить по 5–6 минут, меняя воду 3 раза. Проваренные баклажаны откинуть на сито и положить в не очень густой сахарный сироп. Варить на умеренном огне, не помешивая, а только встряхивая таз. Как только сироп начнет густеть, положить душистую герань.

Варенье из баклажанов рекомендуется подавать с толчеными грецкими орехами или миндалем.

Варенье из кабачков

1 кг кабачков, 1 кг сахара.

Кабачки нарезать небольшими кусочками, засыпать сахаром и оставить на ночь.

Утром довести до кипения и варить на слабом огне 40–45 минут.

Варенье из моркови (способ 1)

1 кг моркови, 1,5 кг сахара, 1 л воды, лимонная кислота, 1 пакетик ванилина или ванильного сахара.

Морковь очистить, нарезать кусочками, варить 5–8 минут в небольшом количестве кипящей воды, затем воду слить, морковь охладить, после чего опустить в горячий сахарный сироп и варить до готовности в 2 приема. В конце варки добавить лимонную кислоту и ванилин.

Варенье из моркови (способ 2)

1 кг моркови, 1 кг сахара, 500 мл воды, 2,5 г лимонной кислоты.

Морковь хорошо промыть, очистить, нарезать кубиками, залить кипящей водой (250 мл) и варить 5 минут. Затем воду слить и на ней приготовить сахарный сироп, добавив половину количества сахара. Залить им морковь и снова варить 5 минут. Снять с огня и оставить на ночь.

С утра морковь залить свежеприготовленным сахарным сиропом и варить до готовности. Перед окончанием варки добавить лимонную кислоту.

Варенье из моркови (способ 3)

1 кг моркови, 1,2 кг сахара, 300 мл воды, 1 чайная ложка лимонной кислоты, ванилин или апельсиновая эссенция.

Вымыть морковь, очистить ее, вымыть второй раз и нарезать кружочками толщиной 10–15 мм. Сварить до мягкости, остудить. Приготовить сироп из 1 кг сахара и воды. Морковь залить кипящим сиропом, варить 5 минут, снять с огня. Через 8 часов варенье снова довести до кипения, добавив в него еще 200 г сахара, и варить до тех пор, пока морковь не станет прозрачной, а сироп – достаточно густым. За несколько минут до снятия с огня положить лимонную кислоту. Когда варенье немного остынет, ароматизировать его ванилином или апельсиновой эссенцией.

Варенье из помидоров

1 кг недозрелых мелких помидоров, 1,2 кг сахара, 300 мл воды.

Помидоры сливовидной формы перебрать, вымыть и сложить в тазик для варенья. Сварить сироп и, немного остудив, залить им помидоры и оставить на сутки. Затем слить сироп, вскипятить, горячим сиропом залить помидоры и дать постоять еще сутки. После этого снова слить сироп, вскипятить его и, не охлаждая, залить им помидоры. Довести до готовности на очень слабом огне.

Варенье из помидоров с орехами

1 кг помидоров, 60 г ядер грецких орехов, 200 г сахара, 500 мл воды.

Твердые, непереспевшие помидоры промыть и обсушить. Со стороны, противоположной плодоножке, сделать углубление,

достать зернышки и заполнить измельченными грецкими орехами. В воду добавить сахар, сварить густой сироп, залить им фаршированные помидоры и оставить на 6–8 часов. Затем поставить на слабый огонь и варить до готовности (60–70 минут). Варенье выложить в банки, залить сиропом.

Варенье из зеленых помидоров (способ 1)

1 кг зеленых помидоров, 1 кг сахара, 250 мл 9%-ного уксуса, 1 лимон, 2 бутона гвоздики, 30 мл рома.

Зеленые мелкие помидоры промыть и нарезать ломтиками. Взять половину сахара, налить в него немного воды (около 250 мл), вскипятить, добавить уксус и в кипящий сироп небольшими порциями (поочередно) опускать нарезанные помидоры и варить. Сваренные помидоры опустить в сироп и оставить до следующего дня.

На следующий день сироп слить, добавить в него вторую половину сахара, нарезанные ломтиками лимоны (зернышки удалить), гвоздику, залить сиропом помидоры и варить, пока они не станут прозрачными.

В остывшие помидоры добавить ром. Размешать и заполнить банки.

Варенье из зеленых помидоров (способ 2)

1 кг помидоров, 1 кг сахара, 20 мл лимонного сока, цедра 1 лимона, 40 мл спирта.

Зеленые помидоры промыть, нарезать дольками, выложить в эмалированную кастрюлю, полить спиртом, тщательно перемешать, накрыть крышкой и оставить на 10–12 часов. Воду (700 мл) нагреть до кипения, растворить в ней сахар, добавить лимонный сок, измельченную цедру лимона, подготовленные помидоры и варить до желаемой густоты.

Горячее варенье разложить в стерильные банки. Когда оно остынет, закрыть крышками и поставить в прохладное место.

Варенье из зеленых помидоров с орехами

1 кг зеленых помидоров, 100–150 г очищенных грецких орехов, 1,3 кг сахара, 300 мл воды.

Мелкие зеленые помидоры диаметром около 3–4 см вымыть и

положить на 2–3 часа в раствор соды (20 г питьевой соды на 1 л воды), снова вымыть и переложить в тазик. Ядра грецкого ореха слегка поджарить на сковороде и разрезать на несколько частей.

Горячим сахарным сиропом залить помидоры, добавить орехи и отставить на 4–6 часов. Затем довести до кипения, варить 8–10 минут, отставить на 4–6 часов, после чего довести до готовности.

Варенье из тыквы

1 кг тыквы, 1 кг сахара, 400 мл воды, 1 порошок ванилина (или ванильного сахара).

Тыкву очистить от кожуры, вынуть сердцевину, нарезать на куски размером 2–3 см и опустить в процеженную известковую воду (500 г негашеной извести на 5 л холодной воды) на 20–30 минут.

Затем тщательно промыть холодной водой и откинуть на дуршлаг или сито.

Подготовленную таким образом тыкву положить в кипящую воду и варить.

Через 5 минут слить воду, тыкву охладить, залить горячим сахарным сиропом и оставить в нем на 6 часов.

Затем снова варить 30–35 минут, дать остыть около 2 часов.

Варку повторять, пока варенье не будет готово. В конце варки добавить ванилин.

Овощные джемы и повидло

Джем из моркови (способ 1)

1 кг моркови, 1 кг сахара, 1,5 стакана воды.

Джем из моркови – диетический продукт питания для детей, так как в нем содержится значительное количество каротина.

Подготовка корнеплодов та же, что и при варке варенья, но нарезанные кусочки моркови проварить в кипящей воде до полного разваривания массы (примерно 30–40 минут). Для получения однородной, хорошо мажущейся массы проваренную морковь пропустить в горячем виде через обычную мясорубку с крупной сеткой.

После проварки и измельчения моркови добавить густой сахарный сироп (1 кг сахара на 1,5 стакана воды), поставить на сильный огонь и, непрерывно помешивая, варить до готовности.

К концу варки добавить 2–3 г лимонной кислоты.

Расфасовать в горячем виде.

Джем из моркови (способ 2)

1 кг моркови, 1 кг сахара, 2 стакана воды, 5–6 бутонов гвоздики, немного корицы, 1 чайная ложка винной (или лимонной) кислоты.

Очистить морковь, промыть и натереть на крупной терке. Положить в кипящую воду и проварить 8–10 минут для удаления запаха моркови, затем отцедить. Сварить сироп умеренной густоты из сахара и воды, засыпать в него морковь и варить на сильном огне до тех пор, пока капля сиропа, налитая на холодное блюдце, не перестанет расплываться. Для ароматизации добавить гвоздику и немного корицы, а через 2–3 минуты ввести винную кислоту.

Готовый джем снять с огня и немного охладить. Затем переложить в хорошо высушенные стеклянные банки и закрыть пергаментной бумагой.

Джем из помидоров

3 кг помидоров, 750 г – 1 кг сахара.

Отобрать спелые мясистые помидоры. Положить в дуршлаг или сетку и погрузить на несколько минут в кипяток. Снять кожицу и нарезать кусочками, удаляя семена. Засыпать помидоры сахаром и варить на умеренном огне, периодически помешивая.

Довести джем до необходимой густоты, затем добавить 1 чайную ложку винной кислоты и проварить еще 3–4 минуты. Сняв с огня, ароматизировать лимонной или малиновой эссенцией. В горячем виде переложить в прогретые стеклянные банки.

Ароматизировать джем из помидоров можно также пеларгонией, которую следует ввести в начале сгущения джема.

Джем из тыквы

2 кг тыквы, 1 кг сахара, ароматизатор, 1 чайная ложка винной (или лимонной) кислоты.

Нарезать тыкву кусками, снять с них кожуру и промыть, а затем выдержать 1,5–2 часа в известковой воде. Снова хорошо промыть и положить в слегка сгущенный сироп, приготовленный из 1 кг сахара и 3 стаканов воды. Варить до тех пор, пока сироп не

приобретет густоту сиропа для варенья. Для ароматизации добавить несколько кусочков корицы или 2–3 листочка пеларгонии, а затем винную кислоту. Варить джем еще 2–3 минуты.

Готовый джем переложить в горячем виде в хорошо высушенные и прогретые стеклянные банки.

Повидло из помидоров

1 кг очищенных помидоров, 750 г сахара, ароматизатор.

Отобрать спелые мясистые помидоры. Укладывая их порциями в дуршлаг, опустить в кипяток, затем снять с них кожицу. Очищенные помидоры опускать в миску с холодной водой. Когда все помидоры будут очищены, разрезать их поперек и чайной ложкой удалить семена. Положить в посуду, в которой будет вариться повидло, добавить на 1 кг очищенных помидоров 750 г сахара.

Варить повидло до готовности на сильном огне, непрерывно помешивая деревянной лопаткой. Прежде чем снять его с огня, добавить несколько листиков пеларгонии или натертой лимонной цедры.

Джем из слив и тыквы

3 кг спелых синих слив, 1 тыква средней величины, 1 кг сахара, 250–300 г ядер грецких орехов, пряность, 1 чайная ложка винной кислоты.

Очистить тыкву, удалить семечки и нарезать кубиками (или выбить выемкой кусочки различной формы). Промыть сливы и, не снимая кожицы, удалить косточки. Подготовленные таким образом сливы и тыкву выдержать ночь в известковой воде. На следующий день тщательно промыть их холодной водой, а затем залить 3 стаканами воды и всыпать 1 кг сахара. Варить до сгущения сиропа, после чего добавить крупно нарезанные ореховые ядра и 3–4 листочка пеларгонии (вместо пеларгонии можно положить несколько бутонов гвоздики и 1 кусочек корицы) и 1 чайную ложку винной (или лимонной) кислоты. Джем доварить и горячим переложить в чистые сухие стеклянные банки.

Овощные приправы с подсолнечным маслом

Лютеница обыкновенная

10 кг сладкого красного перца, 5 кг спелых помидоров, растительное масло, соль по вкусу (около 120 г).

Помидоры вымыть, нарезать и парить до размягчения, а затем протереть через сито. Полученное пюре варить до сгущения.

Перец вымыть, удалить семена, нарезать, проварить в подсоленной воде, а затем, не охлаждая, протереть через сито. Смешать пюре из помидоров с протертым перцем, добавить 2,5 стакана растительного масла, посолить (около 120 г соли), поставить на огонь и варить до тех пор, пока масса не загустеет и не начнет поджариваться.

Готовую лютеницу переложить в горячем виде в небольшие, хорошо высушенные банки. Сверху осторожно налить растительное масло слоем толщиной в 2 пальца. Перед подачей приправить лютеницу уксусом и чесноком по вкусу, добавить толченые ореховые ядра.

Лютеница с баклажанами

5 кг сладкого красного перца, 8 баклажанов средней величины, 2 кг зрелых (красных) помидоров, растительное масло, соль по вкусу.

Перец и баклажаны обжечь на плите или в духовке, очистить от кожицы. Помидоры ошпарить и тоже очистить от кожицы. Все вместе пропустить через мясорубку. Смесь посолить по вкусу, поставить на огонь и варить, непрерывно помешивая, до сгущения. Добавить 2,5 стакана растительного масла. Варить, пока лопатка не начнет оставлять на дне посуды неисчезающую сразу борозду.

Переложить горячую лютеницу в небольшие банки. Охладить, закрыть полиэтиленовыми крышками и поставить в холодное место.

Лютеница с целыми стручками острого перца

10 кг красных помидоров, 500 г острого стручкового перца, растительное масло, 3/4 стакана сахара, несколько веточек укропа, соль по вкусу.

Помидоры вымыть, нарезать и пропустить через мясорубку или натереть на крупной терке. Полученную массу варить в широкой мелкой посуде, пока часть воды не испарится и пюре не начнет загустевать. Добавить острый перец, предварительно удалив плодоножки и наколов стручки в 2–3 местах, 2 стакана растительного масла, 3/4 стакана сахара, соль по вкусу и несколько веточек укропа. Варить лютеницу, непрерывно помешивая. В горячем виде переложить в высушенные и прогретые банки. После охлаждения сверху осторожно налить растительное масло слоем толщиной в палец.

Пюре из красных помидоров

Вымыть спелые помидоры, очистить от кожицы, затем мелко нарезать или пропустить через мясорубку. Добавить соль по вкусу, крупно нарезанную зелень петрушки и по желанию несколько мелко нарезанных стручков острого перца (плодоножки удалить). Измерить литровой банкой объем полученного пюре и добавить по 1 чайной ложке салициловой кислоты или 2 измельченные таблетки аспирина на 1 л пюре.

Переложить пюре в бутылки или небольшие банки. Когда остынет, налить сверху растительное масло слоем толщиной в

1,5–2 пальца, закрыть полиэтиленовыми крышками и поставить в холодное место.

Пюре из перца и баклажанов (икра баклажанная протертая)

Взять равное по весу количество стручкового перца и баклажанов. Обжечь, очистить, удалить плодоножки (у перца – и семена). Пропустить через мясорубку и посолить на вкус.

Разогреть в широкой посуде растительное масло (на 10 кг овощей – 3 стакана масла), ввести в него овощное пюре и тушить до тех пор, пока пюре не начнет отделяться от посуды.

Снять с огня, охладить и разложить в небольшие банки. Сверху налить слоем толщиной в 2 пальца растительное масло, предварительно прожаренное и охлажденное. Хранить икру в прохладном месте.

Перед подачей добавить уксус, толченый чеснок и орехи.

Соус томатный по-французски

5 кг помидоров, 500 г репчатого лука, 2 головки чеснока, 3–4 лавровых листа, 20–30 г зелени эстрагона, соль, сахар, молотый перец, растительное масло.

Зрелые помидоры нарезать дольками и распарить в кастрюле под крышкой вместе с измельченным луком, чесноком и зеленью эстрагона. Протереть через редкое сито. Полученное пюре уварить до половины первоначального объема (примерно 2 часа). Пряности в марлевом мешочке поместить в массу на время варки.

Разлить соус в банки в горячем виде. Когда соус застынет, налить сверху немного растительного масла и закрыть банки полиэтиленовыми крышками. Хранить в темном холодном месте.

Часть III
Маринование без всякой герметичности

Основы маринования овощей и фруктов

Маринование основано на применении широко распространенного консерванта – уксусной кислоты. В 2 %-ном растворе уксусной кислоты погибает большинство патогенных микроорганизмов.

Маринады могут быть слабокислые, умеренно кислые, кислые и острые (пикантные).

Слабокислые маринады обычно содержат 0,2–0,6 % кислоты, умеренно кислые – 0,6–0,9 %, а кислые – 1–2 % и более.

Острые (пикантные) маринады более характерны для кухонь Венгрии, Болгарии, Румынии, для грузинской и молдавской кухни.

Однако следует учитывать, что уксусная кислота в больших количествах отрицательно действует на организм, поэтому в домашних условиях лучше готовить слабокислые маринады или на винном, или на фруктовом уксусе.

Для маринования отбирают плоды и овощи наилучшего качества, свежие, здоровые. Тщательно моют, сортируют, удаляют плодоножки. Иногда предварительно бланшируют. В одной таре должны быть обязательно плоды или овощи одной степени зрелости. Подготовленные плоды укладывают в банки. Приправы и пряности обычно кладут на дно банки, но иногда их используют при изготовлении заливки.

Маринадная заливка состоит, как правило, из растворенных в воде сахара, соли и уксуса. Для каждого вида маринадов

количество этих ингредиентов приводится в соответствующих рецептах. Соль и сахар растворяют в воде при нагревании.

Раствор кипятят в течение 10–15 минут, после чего добавляют в него уксус.

Иногда уксус добавляют прямо в банки. В этом случае надо иметь в виду, что в банке, наполненной плодами или овощами, содержится примерно 35–40 % заливки. Это значит, что в литровую банку нужно ввести уксуса в 2,5–3 раза меньше, чем указано в соответствующих рецептах из расчета на 1 л заливки.

После укладки в банки плоды или овощи заливают маринадом. Слабокислые консервы заполняют маринадом, не доливая 2 см до края горлышка, а кислые и острые – вровень с краями. Слабокислые маринады пастеризуют и укупоривают. Пастеризованные маринады сразу же охлаждают водой, чтобы плоды и овощи не слишком размягчились. При укупорке используют только лакированные крышки, так как уксусная кислота очень активна по отношению к железу.

Острые деликатесные маринады из ягод и фруктов

Виноград, маринованный без пастеризации

Заливка: на 1 л воды – 200 г сахара, 20 г уксусной эссенции. На литровую банку: 5–8 бутонов гвоздики, кусочек корицы, 7–10 горошин черного перца, 1 г порошка горчицы, 1 лавровый лист.

Приготовить заливку: воду довести до кипения, положить приправы и сахар, профильтровать, затем добавить уксус. Охладить и залить банки, заполненные виноградом.

Для предупреждения плесени маринад залить сверху тонким слоем растительного масла. Банки закрыть полиэтиленовыми крышками (или целлофаном, пергаментной бумагой). Хранить в холодном месте.

Виноград, маринованный по-грузински

Заливка: на 1 л воды – 2 столовые ложки сахара, 2 чайные ложки соли, 0,5 л фруктового или столового 6 %-ного уксуса, 10–12 горошин душистого перца, 4–6 лавровых листов, кусочек корицы, 2–3 бутона гвоздики.

Грозди винограда крупноягодного сорта с плотной кожицей разделить на части, оставляя по 5–6 ягод на каждой из них.

Тщательно вымыть, сполоснуть кипящей водой и уложить в чистую тару (дубовые бочонки, стеклянные бутыли, банки). Пряности положить на дно тары перед ее заполнением. Чтобы ягоды не всплыли при заливке, положить на них небольшой гнет. В горлышко бутылки (банки) вставить 2 прутика, сложенных крест-накрест. Налить в посуду с виноградом необходимое количество уксуса, залить кипящую воду с растворенными в ней сахаром и солью. Для предохранения маринада от окисления налить сверху растительное масло слоем в 0,5–1 см. Заполненную тару обвязать вверху пергаментной бумагой и хранить при температуре не более 10 ˚С. Маринование длится около месяца. В сухом месте при той же температуре маринад может храниться несколько месяцев.

Груши в имбирном маринаде

1,5 кг крепких груш, 1 лимон, 10 бутонов пряной гвоздики. Заливка: 500 мл воды, 30 г свежего корня имбиря, 500 мл белого винного уксуса, 400 г сахара, 2 небольшие палочки корицы, тертый мускатный орех на кончике ножа.

Лимон ошпарить кипятком, обсушить, снять с него тонкий слой цедры и нарезать ее тонкими полосками. Очистить корень имбиря и нарезать его полосками.

Вскипятить воду с уксусом и сахаром, добавить в нее лимонную цедру, имбирь, корицу и мускатный орех. Кастрюлю снять с плиты.

Груши очистить, разрезать пополам, вынуть сердцевину и нашпиговать половинки груш пряной гвоздикой. Варить груши в отваре под крышкой в течение 10 минут. Банки вымыть горячей водой и высушить. Вынуть груши из отвара и положить в подготовленные стеклянные банки.

Отвар проварить под крышкой на слабом огне около 20 минут и залить им еще горячие груши.

Закрыть банки пергаментной бумагой или упаковочным целлофаном. Хранить в темном прохладном месте.

Груши, маринованные по-польски

Заливка: 0,5 л воды, 0,5 л 6 %-ного уксуса, 2 кг сахара, 8–10 бутонов гвоздики.

Груши очистить от кожицы, плодоножки укоротить на 2/3. Приготовить сироп, довести до кипения, порциями положить в

него груши и варить на слабом огне около 1 часа. Затем груши вынуть, дать стечь заливке, переложить в подготовленные банки и укупорить.

Крыжовник маринованный острый

Маринад: на 1 л воды – 400 г сахара, 5 столовых ложек 9 %-ного уксуса.

На литровую банку: **5–8 бутонов гвоздики, кусочек корицы, лавровый лист, щепотка соли, листья эстрагона и черной смородины.**

Зрелые, одного размера ягоды крыжовника наколоть и уложить в бутылки с широким горлом, предварительно положив на дно пряности.

В горлышко каждой бутылки положить по одному листу эстрагона и черной смородины. Бутылки залить холодным маринадом и укупорить. Хранить маринад при температуре, близкой к 0 ˚С.

Домашние «оливки»

Ягоды кизила или плоды терна, пряности.

Заливка: 5 стаканов 3 %-ного уксуса, 1 столовая ложка соли, 1 чайная ложка сахара.

Покрасневшие ягоды кизила или спелые плоды терна садового вымыть, немного проварить в воде, вынуть и поварить 30 минут в маринаде.

Затем ягоды вынуть, остудить, сложить в банки, перекладывая эстрагоном, лавровым листом, гвоздикой, и залить холодным маринадом.

Банки укупорить и поставить в холодное место.

Слива маринованная острая

1 кг сливы, 1 стакан воды, 1 стакан столового уксуса, 500 г сахара, 3–4 бутона гвоздики.

Твердые зрелые сливы разрезать на половинки и удалить косточки. Положить сливу в стеклянные банки и залить холодной кипяченой водой с уксусом. Через сутки откинуть сливу на дуршлаг. Маринад довести до кипения, охладить и вновь залить им сливу в банках.

Через сутки маринад вновь слить, довести до кипения, добавить пряности и залить им сливы. Через сутки снова отбросить сливу на дуршлаг и дать стечь маринаду. Сливу плотно уложить в банки, пересыпая сахаром. Заполненные банки закрыть полиэтиленовыми крышками. Использовать в небольших количествах для приготовления салатов, винегретов, гарниров к мясным блюдам.

Слива, маринованная по-чешски

2,5 кг сливы, 500 г сахара, 0,5 л столового уксуса, 0,5 л воды.

Сливу вымыть, положить в керамическую или эмалированную посуду, залить кипящим уксусом и придавить кружком с гнетом. Через сутки уксус слить.

В кипящей воде растворить сахар, добавить уксус из-под сливы, довести до кипения и порциями опустить сливу. Когда слива начнет трескаться у плодоножки, быстро вынуть ее и разложить на блюде.

Остывшую сливу уложить в банки, залить теплым маринадом и укупорить полиэтиленовыми крышками.

Слива, запеченная с уксусом

1 кг сливы, 500 г сахара, 2 стакана воды, 1 столовая ложка 9 %-ного уксуса, 3–4 бутона гвоздики, кусочек корицы.

Сливу вымыть, положить в варочный тазик, засыпать сахаром и оставить на 8–10 часов. Затем залить сливу водой, добавить уксус и специи и поставить в духовку. Запекать на слабом огне, периодически встряхивая посуду, чтобы не подгорел верхний слой слив.

Когда сок загустеет, а слива сморщится, вынуть ее, охладить и положить в банки.

Сок процедить и залить им банки. Банки закрыть полиэтиленовыми крышками.

Черника, консервированная по-словацки

1 кг черники, 2–3 яблока, 10–15 бутонов гвоздики, кусочек корицы.

Заливка: на 1 л воды – 2 столовые ложки сахара и 1

чайная ложка соли.

Яблоки нарезать мелкими дольками. Перебранные и вымытые ягоды плотно уложить в банки, перекладывая яблоками, гвоздикой и корицей.

Залить сахарно-солевым раствором, сверху положить кружок и гнет.

Закрыть банки полиэтиленовыми крышками.

Хранить в холодном месте.

Используют консервированную чернику в качестве гарнира к мясным и рыбным блюдам.

Маринованные закуски из овощей

Традиционные рецепты

Капуста белокочанная маринованная

Заливка: на 1 кг капусты – 3 стакана воды, 1 стакан столового уксуса, 1 стакан сахара, немного черного перца горошком, 3 лавровых листа (соль не добавлять).

Капусту мелко нашинковать, слегка перетереть с солью (1 столовая ложка на 1 кг капусты), отжать, переложить в банку и залить охлажденным маринадом. Банку накрыть пергаментной бумагой и поставить в холодное место.

Через 5–6 дней капуста будет готова.

Приготовление маринадной заливки. Соединить все указанные компоненты, прокипятить и охладить.

Закуска трехцветная

Заливка: 1 часть воды, 1 часть винного уксуса; на 1 л заливки– 80 г соли.

Эту закуску готовить из равных количеств (по весу) мясистых плодов зеленого и красного сладкого перца и цветной капусты. Цветную капусту разобрать на небольшие соцветия, перцы

очистить от семян и нарезать небольшими пластинками – зеленые отдельно от красных. Затем заполнить банки, укладывая на дно красный перец, поверх него – зеленый, затем цветную капусту.

В том же порядке уложить следующие слои до наполнения банки.

Для аромата добавить зелень петрушки, помещая ее среди зеленых перцев. Овощи придавить гнетом и залить охлажденной заливкой. Банки накрыть и хранить в холодном помещении.

Туршия (соленье с уксусом) по-габровски

Стручки длинного перца, зеленые помидоры, цветная капуста, морковь, коренья сельдерея, небольшие огурчики, стручковая фасоль (молодая), краснокочанная капуста, корень хрена.

Заливка: 2 части воды и 1 часть 6 %-ного уксуса, 2 столовые ложки соли (70 г) на каждый литр заливки, лавровый лист и черный перец горошком по вкусу.

Перец промыть и отрезать плодоножки на 1 см от основания, не прорезая самих стручков. Морковь очистить и промыть. Сельдерей нарезать ломтиками. Фасоль промыть (если она не очень молодая, ошпарить кипятком). Цветную капусту разобрать на кочешки, а кочаны красной капусты нарезать на 8 частей каждый. Приготовленные овощи уложить рядами в большую стеклянную банку, положив на каждый ряд по 1–2 кусочка хрена. Сварить заливку, охладить и залить овощи. Через 3–4 дня перелить рассол, проделывая это в течение нескольких дней подряд, а затем положить гнет и поставить банку в холодное место.

Чеснок, маринованный зубчиками

Маринад: **650 мл воды (3,25 стакана), 20 г сахара, 150 мл столового уксуса, 30 г (1 столовая ложка) соли.**

Опустить головки чеснока на 2 часа в теплую воду, срезать верхнюю часть головки, удалить покровную кожицу с зубчиков, вымыть их, отсушить на полотенце, уложить в сухие чистые банки и залить маринадом, добавляя на каждую литровую банку по 5 горошин горького и душистого перца, по 4 бутона гвоздики и небольшому кусочку корицы.

Чеснок, маринованный головками

Срезать стебель до того места, где начинаются зубчики. Очистить головки от наружной чешуи, пока не откроются зубчики (но головка не должна развалиться), промыть в воде. Головки целиком уложить в стеклянные банки с широким горлом.

Залить соленой водой: на 1 л сырой воды – 6 столовых ложек соли (не йодированной!) – так, чтобы раствор покрыл чеснок. Накрыть полиэтиленовой крышкой и поставить в темное место в комнате. В таком растворе чеснок держать месяц. В темном месте витамин С в чесноке не разлагается.

Через месяц солевой раствор вылить и приготовить маринад по рецепту: 2,5 стакана сырой воды, 1,5 стакана столового уксуса, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка соли.

Через 3 недели чеснок готов к употреблению. В этом маринаде чеснок и хранить. Банки поставить в холодильник.

Перец нарезанный в маринаде

5 кг сладкого перца (крупного, округлой формы), 2 кг цветной капусты, 1 кг моркови, 500 г сахара, 1 стакан соли, 1,25л 3 %-ного уксуса, зелень петрушки.

Перцы вымыть, очистить от семян и нарезать каждый на 4 части (более крупные стручки – на 8 частей). Очистить и нарезать кружочками морковь. Промыть и разобрать на кочешки цветную капусту. Подготовленные овощи положить в эмалированную посуду, пересыпать сахаром и солью и выдержать ночь. На следующий день овощи, слегка отжав, уложить в банку, пересыпая ряды крупно нарезанной зеленью петрушки. Выделившийся из овощей сок смешать с уксусом и приготовить заливку: довести до кипения, затем варить еще 4–5 минут, охладить и залить овощи. Хранить в прохладном месте. Приготовленная таким способом заготовка очень вкусная и стойкая.

Стрелки чеснока маринованные

Заливка: на 1 л воды – 100 мл 9%-ного уксуса, 50 г сахара, пряная зелень по вкусу, 50 г соли.

В период созревания чеснок выпускает сочные семенные стрелки. Их можно оборвать и замариновать в небольших стеклянных банках.

Зеленые стрелки чеснока обломать, когда их высота достигнет 5–6 см над листьями (от основания стебля), отсортировать, вымыть, нарезать кусочками, сложить в кастрюлю, залить кипятком, бланшировать не более 2 минут и охладить в дуршлаге под струей воды. Плотно уложить в стерилизованные банки и залить кипящей заливкой. Смесь кипятить 2 минуты. Банки плотно закрыть полиэтиленовыми крышками.

На вкус эти стрелки не хуже черемши.

Приправа из хрена

500 г хрена, 50 г сахарного песка, 210 мл столового уксуса, 20 г соли, 400 мл воды.

Промытые корни хрена пропустить через мясорубку или натереть на терке. Добавить сахар, соль, уксус в воду, тщательно перемешать, соединить с измельченным хреном, снова тщательно перемешать. Разложить в чистые сухие банки с плотно закрывающимися крышками. Хранить в холодном месте.

К праздничному столу

Капуста, маринованная по-грузински

1 кг белокочанной капусты, 200 г столовой свеклы, 200 г сельдерея, по 20 г эстрагона, чабера, базилика, мяты и укропа, 7 зубчиков чеснока, щепотка красного острого перца, 3–5 горошин черного перца.

Заливка: на 500 мл воды – 500 мл винного или столового уксуса, 25–30 г соли.

Капусту нарезать сначала на 8 частей, затем на более мелкие части. Нарезанную капусту переложить в кастрюлю, залить кипятком и варить 2–3 минуты. Вынуть капусту и охладить в холодной воде. Свеклу очистить и нарезать тонкими пластинками.

Одновременно с приготовлением капусты в другую кастрюлю положить очищенный и нарезанный сельдерей, зубчики чеснока, 1 чайную ложку соли, залить водой и довести до кипения. Вынуть и охладить. В подготовленную глиняную или стеклянную посуду слоями положить капусту, свеклу, сельдерей, чеснок, посыпать пряностями. *Приготовление заливки.* Воду довести до кипения, добавить уксус, кипятить 2–3 минуты, затем охладить и залить в посуду с овощами. Закрыть полиэтиленовой крышкой или

завязать пергаментной бумагой и оставить в теплом помещении на 2 дня, после чего перенести на холод. Подавать к мясу, но без свеклы.

Гарнир из маринованной моркови

500 г моркови, 100 г репчатого лука, 1 столовая ложка растительного масла, 25 мл 9%-ного уксуса, молотый черный перец по вкусу, 1 столовая ложка соли.

Морковь нашинковать соломкой. Лук нарезать полукольцами и обжарить в растительном масле. В уксус добавить перец и соль, хорошо размешать. Овощи сложить в эмалированную кастрюлю, вылить в них уксусную смесь, хорошо перемешать, выдержать под крышкой 20–30 минут. Затем плотно уложить салат в сухие стерилизованные банки и закрыть полиэтиленовыми крышками. Хранить в холодильнике. Использовать как гарнир к мясным блюдам.

Капуста со стручковым перцем в винном маринаде

1 кг капусты (белокочанной, цветной, кудрявой или молодой краснокочанной), 4 небольших кусочка корицы, 3 кофейные ложечки зерен кориандра, 2 кофейные ложечки семян фенхеля, 4–8 сушеных стручков горького перца.

Заливка: 1,5 л воды, 3 столовые ложки хереса, 3 столовые ложки вишневой настойки или белого рома, 3 столовые ложки соли.

Капусту вымыть, вырезать кочерыжку, отделить листья, несколько листьев отложить в сторону, остальные нарезать ромбами размером 2 см. Нарезанную капусту с корицей, кориандром и фенхелем выложить в стерильные банки, добавить крупно нарезанный горький стручковый перец (не забыть потом вымыть руки!). В кастрюле вскипятить воду с солью, добавить херес, вишневую настойку или ром.

Горячей заливкой залить капусту до полного покрытия, сверху положить капустные листья и держать в открытой посуде около недели. Потом закупорить полиэтиленовыми крышками.

Капуста с перцем будет готова к употреблению не ранее чем через 2 недели.

Салат из перца по-болгарски

10 кг сладкого перца, 100 г зелени петрушки, сельдерея и вишневого листа, по 20 г корня хрена, петрушки и сельдерея, 3–5 г семян кориандра.

Заливка: на 2 л воды – 150 г соли, 150 мл 9%-ного уксуса. Сладкий зеленый перец вымыть и наколоть вилкой в нескольких местах у основания.

Плотно уложить перец в банки. Подготовленные приправы положить на дно и затем сверху. В каждую банку положить кружок и гнет, залить перец холодной заливкой.

Оставить на 10–12 дней при комнатной температуре, а затем перенести в холодное место. По мере необходимости добавлять заливку (на 1 л воды – 30 г соли, 2 столовые ложки уксуса) или растительное масло (чтобы перец всегда был покрыт заливкой).

Свекла, маринованная по-чешски

Заливка: на 1 л воды – 300–400 мл столового уксуса, 40 г сахара, 50–60 г соли, 20–30 г корня хрена, 1 чайная ложка семян фенхеля.

Свеклу средней величины вымыть и варить около 1 часа. Очистить свеклу от кожицы и испечь в духовке. Мягкую свеклу натереть на крупной терке и плотно уложить в банки. Сверху положить нарезанный кружочками корень хрена. Залить теплой заливкой и плотно закрыть полиэтиленовыми крышками.

Такая свекла при длительном хранении теряет цвет, поэтому ее лучше готовить несколько раз в течение зимы.

Розовый маринованный чеснок (головками)

После уборки чеснока с грядки сразу же обрезать ботву, оставив пенек высотой 2,0–2,5 см; корешки обрезать заподлицо с донцем; аккуратно снять с головок многочисленные «одежки», оставив дольки в одной чешуйке, чтобы головка не развалилась.

Подготовленный таким образом чеснок (7 кг) сложить в емкость, например, в обыкновенное эмалированное ведро с крышкой. Затем залить его холодной водой с добавлением 1 л 9 %-ного спиртового натурального уксуса. В кислой среде чеснок выдерживать 30–40 суток, за это время он перестанет быть жгучим.

По истечении указанного срока уксусный раствор вылить, а чеснок промыть холодной водой. После этого залить его крепко соленой и подслащенной (по вкусу) холодной водой, добавить 0,7

л яблочного натурального 6 %-ного уксуса. Если такого уксуса нет, то можно взять 9 %-ный спиртовой натуральный уксус (500 мл на ведро маринада).

Затем натереть на мелкой терке 1 кг сырой столовой свеклы. Добавить в свекольную кашицу 500 мл воды, перемешать и отжать воду в ведро через марлю. Раствор приобретает рубиновый цвет.

Через 15–20 суток выдержанный в таком маринаде чеснок готов к употреблению. Свекольный сок окрасит стебелек и кожицу чеснока, придав ему оригинальный вид. Кроме того, маринад дополнительно напитает чеснок органическими кислотами, добавив ему неповторимый вкус. Если посмотреть дольку такого чеснока на свет, то она выглядит полупрозрачной, похожей на молочный агат. В этом маринаде чеснок следует хранить постоянно, поместив его в темное прохладное место. На свету витамин С, содержащийся в чесноке, распадается. Нельзя выставлять маринованный чеснок на мороз: после оттаивания он станет мягким, менее привлекательным на вид и на вкус.

Острые овощные маринады

Капуста краснокочанная маринованная острая

1 кг капусты, 20 г соли мелкого помола, по 5 горошин черного и душистого перца, 3 бутона гвоздики, 1 лавровый лист, кусочек корицы.

Заливка: 650 мл воды, 350 мл 9%-ного уксуса, 40 г сахара, 20 г соли.

Плотные здоровые кочаны капусты очистить от верхних загрязненных листьев, вырезать кочерыжку и шинковать капусту так же, как для квашения.

В алюминиевом тазу или эмалированной миске тщательно перемешать капусту с солью, перетирая ее в руках.

После перемешивания капусту оставить выстаиваться на часа, а затем уложить в банку и плотно утрамбовать. Перед укладкой на дно банки положить пряности (перец черный и душистый, корицу, гвоздику и лавровый лист), затем содержимое банки залить маринадной заливкой. В литровую банку входит 600–650 г капусты и 350–400 мл заливки.

При изготовлении острых маринадов банку рекомендуется залить растительным маслом слоем высотой 10–15 мм и хранить при температуре не выше 12 °С.

Слабокислые маринады в стеклянных банках надо

герметически укупорить крышками, надеть зажимы и прогреть в воде при температуре 85 °С: литровые банки – 30 минут, полулитровые – 20 минут. Банки после прогрева быстро охладить.

Этим же способом можно замариновать и белокочанную капусту. Красивый внешний вид с красновато-фиолетовым оттенком делает маринованную краснокочанную капусту одним из незаменимых гарниров к мясным и рыбным блюдам.

Наилучшим сортом для маринования считается Каменная головка.

Фаршированные баклажаны в уксусе

1 кг баклажанов, по 2 корня петрушки и сельдерея, 2 моркови, 2 стручка сладкого перца, 1 головка чеснока, 1 л слабого уксуса, 50 г соли.

Молодые баклажаны, срезав стебельки, надрезать вдоль. Сварить в кипящей воде. Сваренные баклажаны положить под гнет.

Мелко нарезать очищенные коренья петрушки и сельдерея, морковь, стручки сладкого перца, все перемешать, добавить тертый чеснок, соль и заполнить разрезы баклажанов фаршем.

Сложить их в стеклянные простерилизованные банки и залить остывшим уксусом, предварительно прокипяченным с солью.

Кисло-сладкая капуста

На трехлитровую банку: 2 кг белокочанной капусты, 2 шт. свеклы, 2 шт. моркови, 2зубчика чеснока, несколько кусочков красного жгучего перца, очищенного от семян, или по вкусу молотый красный перец.

Заливка: 1 л воды, 1/2 стакана растительного масла, 1/2 стакана 6 %-ного уксуса, 1 стакан сахара, 2 столовые ложки соли.

Капусту нашинковать, как для квашения. Свеклу и морковь натереть на крупной терке. Соединить овощи вместе, добавить измельченный чеснок и перец, перемешать, выложить в трехлитровую банку. Вскипятить заливку и сразу влить ее в банку с овощами. Закрыть полиэтиленовой крышкой и убрать в прохладное место.

Через 2 дня капуста готова.

Капуста по-корейски

Белокочанная капуста, молотый красный перец, лавровый лист, сухой укроп.

Заливка: на 1 л кипяченой воды – 100 мл 9%-ного уксуса, 1 столовая ложка (с горкой) крупной соли.

Капустные кочаны разрезать на четвертинки и уложить в эмалированную кастрюлю, пересыпая молотым красным перцем, раскрошенным лавровым листом и сухим укропом (с семенами). Затем влить кипящую заливку. Кочаны прикрыть тарелкой, положить небольшой груз. Капуста готова через 2 дня.

Лук маринованный

1 кг репчатого лука.

Заливка: 500 мл воды, 500 мл 9%-ного уксуса, пряности (корица, гвоздика, бадьян, душистый перец, красный перец, лавровый лист), сахар по вкусу, 2 столовые ложки соли.

Рекомендуется мариновать мелкий лук. Луковицы на 2–3 минуты опустить в кипяток, затем быстро охладить в подсоленной воде.

Слив воду, залить лук кипящей маринадной заливкой.

Маринованные огурцы с приправами

На 4 пол-литровые банки: 1 кг маленьких огурчиков, 100 г крупной соли.

Заливка: 500 мл яблочного уксуса, 500 мл воды, несколько кусочков хрена длиной 2 см, 4 сушеных горьких стручковых перца, 1 чайная ложка горошин белого перца, 1 пучок укропа, 1 лавровый лист, 1 чайная ложка ягод можжевельника, 400 г сахара.

Огурцы вымыть и хорошо протереть полотенцем, концы срезать. Огурцы сложить в посуду, в 1,5 л воды растворить 100 г соли, залить огурцы соленой водой и держать 24 часа, закрыв крышкой. Затем примерно 5 минут подержать в свежей холодной воде, после чего воду сцедить, а огурцы сложить в стерильные банки.

Хрен тщательно промыть щеткой под проточной водой и нарезать тонкими кружками.

Перец разрезать пополам.

Укроп промыть, нежную зелень отделить от стеблей.

Вскипятить уксус с 500 мл воды, пряными растениями, специями и сахаром, дать смеси немного остыть, после чего залить огурцы полученной маринадной заливкой. Банки закупорить полиэтиленовыми крышками и хранить до употребления минимум 14 дней.

Острый кисло-сладкий перец

1,3 кг зеленого, желтого и красного сладкого перца.

Заливка: 375 мл воды, 375 мл винного уксуса, 4 зубчика чеснока, 2 стручка красного чили, 2 столовые ложки анисовой водки, 75 г сахара, 4 лавровых листа, 2 чайные ложки соли.

Сладкий перец вымыть, очистить и нарезать кусочками шириной 2 см. Чеснок очистить и разрезать каждый зубчик на 4 части. Чили очистить и нарезать тонкими полосками.

Смешать уксус с 375 мл воды, добавить анисовую водку, соль, сахар, чили, чеснок и довести до кипения. Опустить в маринад подготовленный сладкий перец и варить 3 минуты, затем добавить лавровый лист.

Переложить кипящую массу вместе с маринадом в сухие чистые банки и закрыть их полиэтиленовыми крышками. Овощи должны настояться в маринаде неделю, после чего банки можно открыть.

Острый кисло-сладкий перец хранится в маринаде не менее 6 месяцев (в прохладном месте).

Таким способом можно консервировать тыкву, огурцы, китайскую капусту, кабачки, кольраби. Очень мягкие овощи, такие как огурцы, не следует варить, их надо просто залить кипящим маринадом и закрыть банки.

Перец пареный маринованный

Специи и приправы: чеснок, зелень петрушки.

Маринад: 2 части воды, 3 части винного уксуса; на каждый 1 л жидкости – 1/2 стакана растительного масла и 80 г соли; черный перец горошком и лавровый лист по вкусу.

Стручки сладкого перца вымыть, очистить от семян, нарезать полосками шириной около 15 мм. Опускать в кипящий маринад по 1 горсти нарезанных стручков. Через 1–2 минуты, как только маринад сильно закипит, вынимать их шумовкой и укладывать на противень для быстрого охлаждения. Охлажденный перец

уложить в банку, перекладывая дольками чеснока и зеленью петрушки. Залить охлажденным маринадом и слегка надавить гнетом. Обвязать банку пергаментной бумагой или сложенной вдвое тканью и поставить в холодное место.

Перец печеный маринованный

Прокипятить в течение 3–4 минут смесь из 750 мл винного уксуса, 500 мл воды, 1 стакана растительного масла, сахара и соли по вкусу. Слегка обжечь стручки сладкого перца. Погрузить их на несколько секунд в кипящую уксусную смесь, затем вынуть и положить в широкую посуду. Охладив, уложить в банки, пересыпая дольками чеснока и веточками укропа (петрушки). Залить охлажденным маринадом.

Туршия острая (смешанное соленье в маринаде)

3–4 кг сладкого перца, 2 кг лука-сеянца, 500 г молодой стручковой фасоли, 3 кочана цветной капусты, 500 г мелких зеленых помидоров, 3–4 головки чеснока, 2 корня сельдерея, 5–6 морковин, 4–5 стручков острого перца.

Маринад: 4 л воды, 2 л винного уксуса, 6 кофейных чашечек соли (6 полных столовых ложек), 2–3 лавровых листа, 10–15 вишневых листьев, 10 г черного перца горошком, 3–4 столовые ложки горчицы в порошке.

Лук очистить, чеснок разобрать на дольки и очистить, морковь и сельдерей нарезать кружочками, цветную капусту разобрать на кочешки. Сладкий перец нарезать широкими полосками, а острый перец мелко изрубить. Зеленые помидоры оставить целыми. Приготовленные овощи уложить в большую банку или в глиняный горшок. Довести до кипения воду с уксусом и солью, затем добавить все указанные специи, прокипятить несколько минут. Маринад охладить и залить им овощи. Перелив рассол 2–3 раза, поставить туршию в сухое прохладное место.

Острый жареный перец в маринаде

Маринад: 500 мл воды, 500 мл винного уксуса, 1 столовая ложка (с горкой) соли, сахар по вкусу, сухой укроп, 1–2 лавровых листа или черный перец горошком.

Отобрать светло-зеленые стручки острого перца, срезать плодоножки на 1 см от основания, промыть, подсушить полотенцем, затем слегка обжарить в сильно разогретом растительном масле. Охладить, уложить в небольшие банки и залить прокипяченным охлажденным маринадом.

Любителям щегольнуть

Капуста савойская маринованная (способ 1)

Заливка: на 1 л воды – 300 мл 9%-ного уксуса, 60 г сахара, 40–70 г соли.

На литровую банку: 5–8 горошин черного перца.

Кочаны очистить от кроющих листьев, нашинковать каждую. Если капуста горчит, нашинкованную капусту запарить т. е. залить кипятком на 3–5 минут, а затем воду слить.

Подготовленную капусту плотно уложить в посуду и залить холодным маринадом.

Заполненные банки закрыть полиэтиленовыми крышками и поставить в холодное место. Через неделю капуста готова к употреблению.

Капуста савойская маринованная (способ 2)

1 кг капусты, 30 г соли.

Заливка: на 1 л воды – 300 мл 9%-ного уксуса, 60 г сахара, 40–70 г соли.

На литровую банку: 5–8 горошин черного перца.

Капусту очистить, нашинковать, руками перетереть с солью, плотно уложить в банки и поместить в холодное место на несколько часов. Затем капусту вынуть, отжать сок, а отжатую капусту вновь уложить в банки и залить холодным маринадом.

Закрыть полиэтиленовыми крышками и хранить в холодном месте.

Огурцы с семенами горчицы и яблоками

3 больших салатных огурца (около 600 г каждый), 2 кислых яблока, 1 большой пучок укропа, 50 г семян горчицы, 5 лавровых листов.

Заливка: 500 мл воды, 500 мл белого винного или

другого мягкого уксуса, 150 г сахара.

Огурцы очистить, разрезать вдоль, ложкой вынуть семена, затем нарезать тонкими дольками толщиной с палец. Яблоки очистить, разрезать каждое на 4 части, вынуть сердцевину, нарезать поперек пластинами толщиной примерно 1 см. Вскипятить заливку (воду с уксусом и сахаром), опустить туда огурцы и яблоки, довести до кипения. Затем снять кастрюлю с плиты и отставить на 24 часа.

Огурцы и яблоки вынуть из маринада. Укроп вымыть и мелко нарезать. Огурцы и яблоки вместе с укропом, семенами горчицы и лавровым листом сложить в стерильные банки.

Маринад еще раз вскипятить, охладить и залить им огурцы, чтобы он полностью покрыл их. Банки закупорить полиэтиленовыми крышками. К употреблению огурцы будут готовы через неделю.

Огурцы, начиненные горчицей (старинный рецепт)

Огурцы, горчичные семена.

Заливка: крепкий уксус, лавровый лист, черный и английский (белый) перец, соль.

Выбрать зрелые крупные огурцы (но не желтые). Срезать с тупой стороны огурца верхушки. Вычистить внутренность огурцов – делать это осторожно, чтобы не проколоть их, так как иначе они станут непригодны. Всю пустоту огурца наполнить горчичными семенами. Накрыть каждый огурец срезанной верхушкой, прикрепить ее с трех сторон заостренными спичками. Осторожно сложить огурцы в банку, стараясь не уронить верхушки.

Затем вскипятить крепкий уксус, положить в него соль, лавровый лист, простой и английский перец, остудить, залить огурцы так, чтобы полностью их покрыть, накрыть донышком, наложить гнет.

Если уксус спустя некоторое время станет слабым, слить его, налить свежий.

Свекла, маринованная с капустой

1 кг смеси свеклы и капусты в любом соотношении.

Заливка: на 1 л воды – 40 мл 9%-ного уксуса, 80 г соли.

Кочан капусты очистить, промыть и разрезать на 4 части. Сырую свеклу очистить, промыть и нарезать кружочками. Чередуя ряды, сложить капусту и свеклу в эмалированную кастрюлю,

залить кипяченой водой с уксусом и солью, закрыть крышкой (меньшей по размерам, чтобы она придавила овощи). Сверху положить груз.

Крышка должна быть «притоплена» в маринаде. Через 6–7 дней блюдо готово.

Специально для гурманов

Баклажаны фаршированные

Баклажаны среднего размера, соль.

Для фарша: небольшой кочан капусты, несколько морковин, чеснок, зелень петрушки и сельдерея, соль.

Маринад: на 500 мл воды – 500 мл уксуса, 1 полная столовая ложка соли.

Баклажаны вымыть, срезать плодоножки и разрезать по длине, вынуть чайной ложкой семенную часть, посолить баклажаны и оставить на 30–60 минут. Опустить в кипяток и проварить 4–5 минут. Вынуть шумовкой, отцедить воду и охладить.

Приготовление фарша. Нашинковать небольшой кочан капусты, натереть на терке несколько штук моркови, очистить несколько долек чеснока, нарезать зелень петрушки и сельдерея. Все смешать и посолить по вкусу. Затем слегка протереть руками и нафаршировать баклажаны. Перевязать баклажаны веточками сельдерея и уложить в стеклянную банку или глиня ный горшок.

Залить прокипяченным маринадом, придавить венком из веточек сельдерея, сверху положить гнет. Перелить жидкость 2–3 раза и поставить банки в холодное место.

Баклажаны молодые фаршированные

Отобрать молодые баклажаны средней величины, вымыть их, срезать плодоножку с верхней частью плода, надрезать по длине в трех или четырех местах острием ножа, посыпать солью и оставить на 2 часа для удаления горечи. Жидкость слить, погрузить баклажаны на 2 минуты в кипящую подсоленную воду до слабого размягчения, затем отцедить.

Надрезы наполнить смесью из мелко нарезанной моркови, сельдерея – корня и листьев, зелени петрушки, чеснока, зерен черного и душистого перца.

Каждый баклажан перевязать листом сельдерея, уложить их в

банку, уплотнить и залить остывшим маринадом (на 1 л воды – 1 л уксуса и 150 г соли).

Хранить в холодном месте.

Перед подачей к столу нарезать и полить растительным маслом.

Капуста «Провансаль» с фруктово-ягодной смесью

5 кг белокочанной капусты, 3,7 кг сахара, 700 г растительного масла, 0,5 чайной ложки порошка горчицы, 450 г брусники или клюквы, 450 г маринованной вишни (сливы), 450 г маринованного винограда, 350 мл маринадной заливки из-под косточковых.

Подготовленную крупно нарезанную капусту укладывать слоями в бочку (кадку, эмалированное ведро, банку и т. п.), пересыпая солью и сахаром, добавляя моченые яблоки, маринованные сливы, виноград, клюкву, бруснику и слегка поливая (спрыскивая) растительным маслом.

Общее количество фруктово-ягодных добавок должно быть не более четырех.

Перец красный маринованный

8 кг красных стручков сладкого перца, 500 г соли, цветная капуста, морковь, корень сельдерея, сухие веточки укропа.

Вымыть перец, удалить плодоножки и семена. Разрезать каждый стручок (вдоль) на 2 части и уложить в эмалированную посуду. Засыпать солью (500 г) и выдержать 1 ночь. На другой день отцедить выделившийся сок и измерить его объем. Отмерить такое же количество уксуса, смешать с выделившимся соком и на каждый 1 л полученной жидкости добавить 1 кг сахара, 500 мл растительного масла, 2–3 чайные ложки черного перца горошком и 2–3 лавровых листа. Довести до кипения. Перец залить кипящим маринадом и охладить в нем. Затем вынуть, уложить в банки, перекладывая ряды соцветиями цветной капусты, кружочками моркови, тонко нарезанным корнем сельдерея и сухими веточками укропа. Залить охлажденным маринадом.

Перец, фаршированный по-болгарски (туршия по-сухиндолски)

6 кг крепких плодов сладкого красного перца, 2–3 кочана цветной капусты, 1 кг небольших зеленых помидоров, 500 г острого перца, 500 г моркови.

Маринад: 7 стаканов воды, 7 стаканов винного уксуса, 1 стакан сахара, 1 стакан соли, 4–5 лавровых листов, по 1 чайной ложке черного и душистого перца (горошком). Сладкий перец вымыть и удалить семена. Цветную капусту, выдержанную 2–3 часа в подсоленной воде, разобрать на соцветия.

Зеленые помидоры и острый перец вымыть. Морковь очистить и нарезать кружочками.

Сварить маринад и охладить его.

Ошпарить кипятком стручки острого перца, а затем отдельно (в другой посуде) – остальные овощи. Когда овощи остынут, положить в каждый стручок по 1–2 помидора, половинку стручка острого перца, 2–3 кружочка моркови. Сверху прикрыть 1 соцветием цветной капусты. Подготовленные стручки уложить в банку и залить охлажденным маринадом.

Маринад перелить 2–3 раза (через день), придерживая рукой стручки, чтобы из них не выпал фарш. Хранить соленье в холодном месте, следя за тем, чтобы перец всегда был покрыт слоем маринада толщиной в 2 пальца. Перед подачей полить растительным маслом.

Круглый перец фаршированный

Крупный сладкий перец округлой формы, лук-сеянец, цветная капуста, морковь, корень сельдерея, чеснок.

Маринад: на 1 л 3 %-ного уксуса – 2 столовые ложки соли (если уксус очень крепкий, добавить на 2 части уксуса 1 часть воды).

Отобрать стручки перца приблизительно одинаковой величины и по возможности с гладкой поверхностью.

Удалить семенную часть и вырезать кружок вокруг плодоножки.

В каждый стручок положить 1 головку лука, кусочек моркови и сельдерея и дольку чеснока.

Сверху закрыть кочешком (соцветием) цветной капусты. Уложить фаршированные стручки отверстием вверх в банку и залить прокипяченным и охлажденным маринадом, приготовленным из уксуса и соли.

На четвертый день после приготовления перелить маринад. Проделывать это в течение 3–4 дней.

Готовый перец придавить гнетом (булыжником) и поставить в холодное место.

Бланшированный перец с баклажанами в маринаде

5 кг сладкого перца, 3,5 кг баклажанов, 1,65 л 3 %-ного уксуса, 500 г растительного масла, 150 г зелени петрушки, несколько зубчиков чеснока, черный перец горошком, 40 г соли.

Перец промыть, очистить от семян и плодоножек, разрезать каждый стручок на 2–4 части, бланшировать в кипятке и очистить от кожицы.

Баклажаны промыть, очистить, нарезать нетолстыми полосками, обжарить в растительном масле на сильном огне.

Подготовленные овощи выложить слоями в банки, добавить крупно нарезанную зелень петрушки, несколько зубчиков чеснока, черный перец, соль, залить горячей смесью растительного масла с уксусом.

Банки закрыть полиэтиленовыми крышками и поставить на хранение в холодное место.

Перец фаршированный острый

6 кг крупного сладкого перца, вишневые или айвовые листья.

Для фарша: 2 кочана белокочанной капусты средних размеров, 1 кг моркови, по 500 г красного и зеленого острого перца, 3–4 корня сельдерея, 2–3 пучка зелени петрушки. Маринад: 3 л воды, 3 л мягкого уксуса, 4 столовые (с горкой) ложки соли.

Перец вымыть и удалить семенную часть. Слегка посолить изнутри и выдержать несколько часов.

Приготовление фарша. Мелко нарезать капусту, морковь, корни сельдерея, красный и зеленый стручки острого перца и зелень петрушки. Нарезанные овощи смешать, посолить по вкусу и положить в большую эмалированную кастрюлю. Сверху положить гнет и оставить на ночь.

На другой день овощи отжать для удаления образовавшегося сока и нафаршировать ими стручки перца, следя за тем, чтобы в них не оставалось воздуха. Закрыть стручки перца кружочками моркови и уложить вертикально в банку или глиняный горшок, проложив между ними промытые вишневые или айвовые листья.

Сварить маринад, охладить и залить им перец.

Помидоры, маринованные по-грузински

1 кг зеленых помидоров, 3/4 стакана ядер грецких орехов, 7–10 зубчиков чеснока, 1/2 стручка острого перца, по 1 чайной ложке семян кориандра и сушеной мяты, 1/2 чайной ложки сушеной зелени базилика и эстрагона, 3/4 стакана столового уксуса.

Зеленые помидоры средней величины вымыть, залить кипятком и выдержать 20 минут. Затем разрезать помидоры на 4 части.

Ядра грецких орехов, чеснок и острый перец тщательно измельчить, растереть в ступке, отжать сок и собрать в рюмку. В выжатую массу добавить зерна кориандра, мяту, базилик, уксус и тщательно перемешать.

Нарезанные помидоры уложить в банки, пересыпая каждый слой пряной смесью, и уплотнить. Сверху вылить выжатый сок. Закрыть полиэтиленовыми крышками и поставить в холодное место.

Через несколько дней, когда помидоры пожелтеют, их можно употреблять в пищу.

Старинные рецепты

Для предохранения от плесени маринад заливают слоем растительного масла. Банки закрывают пергаментной бумагой и обвязывают смоченным в воде шпагатом.

Хранить маринады следует в сухом прохладном месте.

Капуста краснокочанная пикантная

5 кг краснокочанной капусты, черный перец горошком (на литровую банку – 7 горошин), 15 бутонов гвоздики, 5лавровых листов, 10 г корицы, растительное масло.

Заливка: 5 л воды, 2 л 9 %-ного уксуса, 300 г сахара, 150 г соли.

Капусту нашинковать, добавить соль, перец, гвоздику, корицу, лавровый лист и оставить на 3–4 часа.

Уксус разбавить водой, растворить сахар, соль и налить в каждую подготовленную банку на 1/4 объема. Затем плотно уложить капусту (заливку не отливать), залить слоем

растительного масла толщиной 1,5–2 см. Хранить в холодном месте.

Лук маринованный острый

На 5 л маринада: 4,5 л воды, 50 г соли, 250 г сахара, 200 мл 80 %-ной уксусной эссенции, 10 г хрена, 50 г укропа (или петрушки, сельдерея), 25 г листа черной смородины, 20 г чеснока, 2 г красного горького перца (в стручках), 2 г лаврового листа.

Отобрать мелкий лук, очистить, сложить в стеклянную бутыль с широким горлышком и залить маринадом.

Приготовление маринада. Все пряности, кроме уксуса, смешать, залить водой и кипятить в течение 8 минут, затем процедить через марлю, охладить и добавить уксус. В бутыль с маринованным луком осторожно влить тонкий слой растительного масла. Хранить в холодном месте.

Перец печеный маринованный

Отобрать мясистые, по возможности правильной формы стручки сладкого перца, обжечь их равномерно со всех сторон, надрезать в узкой части и уложить на широкий противень, наклонив его в одну сторону, чтобы стекал выделяющийся сок. Оставить на ночь. На другой день уложить стручки в банку, положив между рядами крупно нарезанную зелень петрушки, дольки чеснока и морковь, нарезанную кружочками.

Приготовление маринада. Прокипятить слабый уксус с солью (на 1 л 3 %-ного уксуса – 2 столовые ложки соли) и охладить. Залить перцы остывшим маринадом, поверх осторожно налить слой растительного масла толщиной в 2–3 пальца.

Хранить в холодном месте.

Перец фаршированный в маринаде

5 кг сладкого перца.

Для фарша: **3 головки чеснока, 400 г сахара, 200 г соли, черный и душистый перец горошком.**

Перец вымыть, удалить плодоножки и семенную часть. Положить на слабо нагретую плиту, чтобы перцы слегка обмякли, но не обжигать их.

Смешать сахар, соль, дольки чеснока, очищенные и мелко нарезанные, черный и душистый перец.

В каждый стручок перца положить по 1 чайной ложке смеси. Уложить перцы в эмалированную кастрюлю, залить 750 мл уксуса и выдержать ночь.

На другой день уложить перцы в банки и залить выделившимся соком. Сверху налить растительное масло слоем толщиной в 2–3 пальца.

Перец печеный очищенный маринованный

Отобрать по возможности прямые крепкие стручки сладкого перца. Обжечь на сильном огне, следя за тем, чтобы не пережечь их. Положить в кастрюлю и закрыть крышкой (после этого перец легче чистить). Снять кожицу, удалить плодоножки, затем разрезать каждый стручок по длине и ножом удалить семенную часть. Уложить половинки в поставленную под наклоном плоскую посуду, чтобы стекал выделяющийся из них сок.

Затем выдержать 5–6 часов в подсоленном уксусе (1 столовая ложка соли на 1 л 3 %-ного уксуса). В более слабом уксусе их можно держать ночь. Вынув из уксуса, отцедить каждый стручок перца, обмакнуть в растительное масло, предварительно прокипяченное и охлажденное, и уложить плотно в банки. Между 2–3 рядами положить дольки чеснока и зелень петрушки.

Сверху аккуратно влить растительное масло слоем в 2–3 пальца толщиной и поставить банку в сухое холодное место.

Жареный перец с баклажанами в маринаде

Сладкий перец, баклажаны, морковь, несколько головок чеснока, зелень петрушки и сельдерея.

Маринад: 1 часть воды, 1 часть уксуса, 1 неполная кофейная чашечка соли на 1 л жидкости.

Отобрать правильной формы стручки сладкого перца, средней величины баклажаны, крупную морковь. Разобрать на дольки и очистить несколько головок чеснока. Промыть и крупно нарезать зелень петрушки и листья сельдерея. Перцы вымыть, удалить семена и слегка обжарить в растительном масле. Баклажаны вымыть, нарезать кружочками толщиной 1 см, посолить, положить в посуду под наклоном, чтобы стекал сок, затем обжарить. Промыть морковь, нарезать кружочками и проварить в подсоленной воде до полуготовности.

Через несколько часов уложить в банки рядами перец и баклажаны, перекладывая морковью, дольками чеснока, петрушкой и сельдереем.

Сварить маринад. Холодным маринадом залить овощи. Сверху налить слой растительного масла толщиной в 2–3 см. Хранить в холодном месте.

Цуккини с растительным маслом и стручковым перцем

1 кг молодых цуккини, 750 мл воды, 375 мл белого винного уксуса, 1 столовая ложка поваренной соли, 3 стручка свежего красного горького перца, 1/2 пучка свежего чабреца, около 500 мл оливкового масла, свежесмолотый белый перец, 1–2 столовые ложки каперсов.

Цуккини вымыть, нарезать кусочками толщиной 5 мм и длиной около 10 см. Воду вскипятить с уксусом и солью, опустить в нее цуккини и варить около 2 минут, после чего достать кусочки цуккини шумовкой и выложить их на полотенце, чтобы хорошо отсушить.

Горький перец вымыть, очистить, нарезать на половинки, прополоскать в холодной воде, обсушить и нарезать узкими полосками (после этого вымыть руки!).

Чабрец вымыть, сорвать листики. На сковороде раскалить столовые ложки растительного масла. Часть кусочков цуккини вместе с перцем (не все количество) поджарить с обеих сторон до подрумянивания. Потом поджарить оставшиеся цуккини. Готовые цуккини посыпать белым перцем и вместе с каперсами выложить в стерильные банки. Залить растительным маслом так, чтобы оно полностью покрыло овощи. Срок годности – около 3 месяцев. Вкусны и баклажаны, приготовленные таким способом, но для их жаренья требуется больше масла.

Чеснок в ореховом масле

2 головки чеснока (около 450 г), 125 мл белого винного уксуса, соль, 250 мл воды, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка горошин белого перца, 1 чайная ложка можжевеловых ягод, 2 маленьких стручка сушеного горького перца, около 100 мл орехового масла, около 100 мл подсолнечного масла.

Чеснок разобрать на дольки и очистить. Вскипятить уксус с водой, солью и сахаром, опустить туда чеснок и варить 2 минуты,

затем достать и выложить на салфетку, чтобы удалить лишнюю влагу. Выложить чеснок вместе с перцем, можжевеловыми ягодами и горьким стручковым перцем в стерильные банки. Растительное масло двух сортов (ореховое и подсолнечное) смешать и залить банки доверху. Употреблять можно через 4 недели.

Часть IV
Сырые ягоды и овощи: укупорка полиэтиленовыми крышками или бумагой

Ягоды с сахаром – протертые и цельные

Традиционные рецепты

Клубника, протертая с сахаром

1 кг клубники, 2 кг сахара.

Подготовленные ягоды размять деревянным пестиком в кастрюле и подогреть до температуры 60–65 °С.

В подогретые ягоды порциями добавить сахар, тщательно перемешать, подогреть до температуры 70 °С, чтобы сахар полностью растворился.

Разложить в банки и сразу же укупорить полиэтиленовыми крышками.

Клубника с красной смородиной

1 кг клубники, 500 г красной смородины, 1,5 кг сахара. Подготовленные ягоды протереть с сахаром (см. предыдущий рецепт).

Из красной смородины выжать сок и понемногу влить в клубнику, тщательно перемешивая.

Когда сахар растворится, переложить массу в банки,

периодически постукивая банкой о стол, чтобы вышел воз дух.

Сверху положить кружок из пергаментной бумаги, смоченной в спирте. Банки герметически укупорить.

Земляника лесная с черной смородиной

1 кг земляники, 500 г красной смородины, 1,5 кг сахара. Готовить, как клубнику с красной смородиной (см. предыдущий рецепт).

Клюква, протертая с сахаром

1 кг клюквы, 1,5–2 кг сахара.

Крупные зрелые ягоды пропустить через мясорубку или измельчить в кастрюле деревянным пестиком. Полученное пюре тщательно перемешать с сахаром и переложить в банки. Сверху массу засыпать сахаром и закрыть крышками или завязать пергаментом. Хранить в темном холодном месте.

Холодное «варенье» из крыжовника

1 кг крыжовника, 1,5 кг сахара.

Крыжовник очистить, хорошо промыть и дать стечь воде, откинув на дуршлаг или решето.

Затем ягоды пропустить через мясорубку, засыпать сахаром, хорошо перемешать и разложить в чистые сухие банки. Холодное «варенье» из крыжовника – исключительно вкусный десерт.

Малина, дробленная с сахаром

1 кг малины, 1,8–2 кг сахара.

Сухие свежесобранные ягоды размять деревянным пестиком или пропустить через мясорубку и тщательно перемешать с сахаром. Массу подогреть на слабом огне, не доводя до кипения. Когда весь сахар растворится, переложить массу в сухие банки, засыпать сверху сахаром и закрыть полиэтиленовыми крышками.

Черная смородина, протертая с сахаром

1 кг ягод черной смородины, 1,5–2 кг сахара.

Отобрать крупные ягоды, вымыть, просушить, поместить в эмалированную кастрюлю и, постепенно (по частям) подсыпая сахар, растирать деревянным пестиком до полного растворения сахара.

Полученную массу разложить в банки и плотно закрыть. Хранить в темном холодном месте.

Черника, протертая с сахаром

1 кг черники, 1,8–2 кг сахара.

Свежие ягоды тщательно вымыть, хорошо просушить, рассыпав в один слой. Тщательно размять ягоды деревянным пестиком или пропустить через мясорубку.

Полученную массу смешать с сахаром, оставить на несколько часов, затем подогреть, помешивая, на слабом огне (при температуре не более 70 °С) до полного растворения сахара. Разложить в банки в горячем виде. Сверху засыпать сахаром. Завязать пергаментом или закрыть полиэтиленовыми крышками.

Облепиха, протертая с сахаром

1 кг пюре облепихи, 2 кг сахара.

Плоды размять деревянным пестиком и протереть через сито.

Полученную массу тщательно перемешать с сахаром и уложить в банки, не наполняя до краев.

Сверху засыпать сахаром под крышку.

Закрыть полиэтиленовыми крышками или завязать пергаментной бумагой.

Рябина, протертая с сахаром

1 кг рябины, 2 кг сахара, 1 л воды, соль (на 1 л воды – 3/4 столовые ложки соли).

Ягоды рябины залить кипящим рассолом. Через 4–5 минут ягоды вынуть, сполоснуть и размять деревянным пестиком или пропустить через мясорубку.

Полученную массу смешать с сахаром и поставить на 4–6 часов в холодное место.

Если сахар полностью не растворится, подогреть массу на слабом огне до полного растворения сахара.

Хранить в стеклянных банках, закрытых полиэтиленовыми

крышками или завязанных пергаментом.

Поменьше сахара!

Вишня без косточек в сахаре

1 кг вишни, 1,5 кг сахара.

Хорошо созревшую вишню тщательно вымыть, удалить косточки и уложить плоды в сухие стеклянные банки. Каждый ряд вишни пересыпать сахаром. Поставить на несколько часов в холодное место.

Когда объем вишни в банке уменьшится из-за растворения сахара в соке, банки дополнить вишней с сахаром и укупорить. Хранить в темном холодном месте.

Черная смородина цельная с сахаром

Ягоды очистить от плодоножек и чашелистиков, промыть в холодной воде, откинуть на дуршлаг или решето, дать стечь.

Когда ягоды обсохнут, уложить их в сухие банки, чередуя слой ягод и слой сахара, накрыть плотной бумагой и обвязать шпагатом.

Черная смородина цельная без сахара

Ягоды плотно уложить в сухие бутылки, закупорить их прокипяченными пробками, обвязать шпагатом и залить сургучом. Заготовленная таким образом смородина полностью сохраняет вкус, аромат и свежесть ягод. Из них зимой можно готовить компоты, соки, сиропы, кисели, начинки для пирогов. Хранить надо обязательно в погребе или в холодильнике.

Черника в сахаре

1 кг черники, 1 кг сахара.

Свежие зрелые промытые и просушенные ягоды уложить в стеклянные банки, пересыпая сахаром, оставить на солнечном подоконнике на 12–14 дней.

По мере оседания ягод банки дополнять ягодами и сахаром. Хранить в холодном месте.

Свежая черника без сахара

Спелую только что собранную чернику перебрать, насыпать в сухие, предварительно вымытые и прокаленные в духовке бутылки, потряхивая бутылку, чтобы черника укладывалась плотно.

Наполненные бутылки закупорить и залить сургучом. Хранить в сухом прохладном месте.

Клюква натуральная в сахаре

1 кг клюквы, 1,5–2 кг сахара.

Стеклянные банки заполнить крупными зрелыми ягодами, переслаивая сахаром.

Сверху ягоды также засыпать сахаром, закрыть крышкой и поставить в холодное место.

Свежие ягоды в сахаре

1 кг ягод, 1,5 кг сахара.

Ягоды перебрать, промыть в холодной воде, удалить плодоножки, косточки, пересыпать (половина нормы) сахаром, переложить в банки и снова засыпать сверху сахаром, чтобы ягод не было видно.

Когда ягоды осядут и появится сироп, добавить еще сахара. Сахар на поверхности должен быть все время сухим. Наполненные банки закрыть пергаментной бумагой и плотно обвязать шпагатом. Хранить в прохладном месте. Законсервированные таким образом ягоды зимой можно использовать для приготовления киселей, компотов, желе, кремов, а также для начинки.

Холодное «варенье» из яблок с брусникой

1 кг яблок (антоновки), 1 кг брусники, 300 г сахара.

Бруснику размять пестиком. Натереть антоновку на крупной терке.

Все смешать с сахаром (перемешивать, пока сахар не растворится полностью). Переложить в чистые сухие банки, закрыть полиэтиленовыми крышками.

Такое «варенье» можно хранить без холодильника.

Сырые сиропы из свежих плодов и ягод

Сироп можно приготовить и холодным способом, без варки, добавив во фруктовый сок необходимое количество сахара и размешав его до полного растворения. Полученный сироп процеживают через марлю и разливают в бутылки. Состояние сиропа необходимо часто проверять. При обнаружении признаков брожения сироп следует прокипятить с добавлением сахара (по 250 г сахара на 1 л сиропа) и снова разлить в прогретые бутылки.

Сироп, приготовленный холодным способом, более ароматен, вкусен и более ценен, так как в нем сохранены витамины.

При приготовлении сиропа холодным способом необходимо соблюдать следующие условия: работать чисто и быстро; место хранения должно быть хорошо охлаждено; использовать совершенно свежие фрукты. В противном случае легко может начаться брожение.

Сиропы с добавлением воды

Сироп из апельсинов (холодный способ)

4 апельсина, 2 лимона, 2 кг сахара, 1 л воды, 50 г винной кислоты.

В глубокую эмалированную или стеклянную посуду положить натертую цедру апельсинов и лимонов, выжать туда же сок

плодов, добавить 1 л воды, сахар и винную кислоту.

Выдержать смесь 10–12 дней, периодически помешивая, затем процедить ее через сложенную вдвое марлю. Полученный сироп разлить в бутылки, хорошо закупорить и хранить в холодном месте.

Сироп из малины (холодный способ)

Перебрать 1 кг малины, положить в эмалированную или стеклянную посуду и залить 3 стаканами воды (0,75 л), в которой предварительно растворить 15 г винной кислоты. Выдержать на холоде сутки, периодически размешивая деревянной ложкой. Процедить через тонкую ткань, не отжимая ягод.

Измерить полученный сок и на каждый стакан добавить стакана сахара. Мешать сок до полного растворения сахара.

Разлить сироп в бутылки, закупорить и залить пробки парафином.

Сироп из клубники (холодный способ)

Перебрать спелую клубнику, залить водой и добавить кислоту (на каждый килограмм ягод – 3 стакана воды, 20 г лимонной кислоты), выдержать сутки, периодически помешивая смесь. Влить смесь в мешочек из тонкой ткани и отцедить, не отжимая ягод. На каждый литр полученного сока добавить по 1,5 кг сахара. Выдержать до следующего дня, затем тщательно снять пену.

Разлить сироп в хорошо высушенные бутылки и хранить в холодном месте.

Сиропы без добавления воды

Сироп из лимонов натуральный

Выжать из 25 лимонов сок, добавить сок из 5 апельсинов, всыпать 1 кг сахара, тщательно перемешать, разлить в бутылки и плотно закрыть. Хранить в холодном месте.

Сироп из малины натуральный

Перебрать 1 кг малины, засыпать 1 стаканом сахара и выдержать 6–7 часов. Затем выложить на марлю и отцедить сок в течение дня. Полученный сок измерить и на каждый стакан добавить 3 стакана сахара. Размешивать сок до полного растворения сахара, затем разлить сироп в бутылки.

Сироп клубничный натуральный

1 кг клубники, 2 кг сахара.

Свежие зрелые ягоды порциями класть в банки и пересыпать сахаром, дополняя их, когда ягоды осядут. Закрыть полиэтиленовыми крышками или завязать марлей. Поставить в темное место при комнатной температуре (на прямом солнечном свету витамины разрушаются).

Через 10–15 дней, когда большая часть сахара растворится в выделившемся из ягод соке, а сами ягоды всплывут, содержимое банок выложить в дуршлаг и дать стечь сиропу. Сироп разлить в бутылки банки и укупорить. Такой сироп хранится продолжительное время.

Оставшиеся ягоды и сахар используют для других видов переработки.

Сироп клюквенный натуральный

1 кг клюквы, 1,5–2 кг сахара.

Ягоды тщательно перебрать, вымыть, разложить тонким слоем для просушивания. Сухие ягоды уложить в банки, переслаивая сахаром (постукивать по банке, чтобы уплотнить содержимое). Заполненные банки завязать марлей и поставить в холодное место. Когда сахар растворится, а ягоды всплывут, сироп отделить. Разлить его в стерильные банки или бутылки и укупорить.

Оставшиеся ягоды использовать для приготовления сока, кваса, киселя и т. п.

Сироп малиновый по-чешски

1 кг малины, 500 г сахара, 50 г винного или фруктового уксуса.

Очищенные и промытые ягоды размять пестиком, переложить в стеклянные банки и залить винным или фруктовым уксусом.

Поставить в теплое место, уксус добавлять по мере высыхания. Примерно через месяц переложить в марлевый мешок и дать стечь соку. Этот сок смешать с равным количеством сахара, разлить в бутылки и укупорить. Из оставшейся массы также отжать сок, смешать с сахаром и фасовать отдельно. Качество сиропа зависит от качества уксуса.

Сироп черносмородиновый натуральный

1 кг ягод черной смородины, 1,5–2 кг сахара.

Ягоды насыпать в банки, послойно пересыпая сахаром, и поставить в темное место при комнатной температуре. Через 2–3 недели, когда ягоды пустят сок и всплывут, содержимое банок процедить через дуршлаг. В полученный сироп добавить оставшийся на дне сахар, подогреть массу до его растворения, разлить в банки или бутылки и укупорить.

Такой сироп может храниться длительное время. Оставшиеся ягоды можно использовать для приготовления киселей, компотов и т. д.

Сироп из черники натуральный

1 кг черники, 0,8–2 кг сахара.

Ягоды перебрать, вымыть, высушить и уложить в банки или стеклянные бутыли, пересыпая сахаром. Поставить в темное место при температуре 22–25 °С. Через 10–15 дней, когда ягоды пустят сок и всплывут, отделить их от сиропа с помощью дуршлага. Сироп вместе с нерастворившимся сахаром подогреть в эмалированной кастрюле на слабом огне до полного растворения сахара. Сироп разлить в бутылки или банки и укупорить.

Хранить в темном месте.

Сироп из черноплодной рябины натуральный

1 кг черноплодной рябины, 800 г сахара.

Ягоды отделить от щитков, тщательно вымыть, подсушить, смешать с сахаром и уложить в банки. Когда ягоды осядут, банки дополнить.

Через 2–3 недели, когда ягоды пустят сок и всплывут, содержимое банок процедить через дуршлаг. Ягоды отжать в марлевом мешочке. Полученным сиропом заполнить бутылки или

банки с ягодами и укупорить.

Такой сироп хранится в темном месте длительное время.

«Холодное» ягодное желе

Желе из красной смородины

1 кг ягод красной смородины, 500 г сахара.

Ягоды измельчить и извлечь сок. Смешать сок с сахаром (на 1 стакан сока – 1/4 стакана сахара), слегка подогреть и перемешать до полного растворения.

Разлить в небольшие банки, чтобы употребить в 1–2 приема, закрыть полиэтиленовыми крышками или пергаментом.

Хранить в холодном месте.

«Холодное» желе из красной смородины

Чуть недозрелые ягоды промыть вместе с косточками, чтобы не вытек сок, просушить на полотенце или марле и, обобрав стебельки, хорошо размять ягоды деревянной тол куш кой.

Сок отжать, положить в него сахар из расчета 1,25 стакана сахара на 1 стакан сока. Тщательно растирать смесь, пока сахар полностью не растворится. Полученную массу разлить в мелкую сухую стеклянную посуду, накрыть полиэтиленовыми крышками, пергаментной бумагой, калькой или фольгой и завязать.

Первые 2–3 дня желе надо хранить в прохладном месте, а

потом – при комнатной температуре. Оберегать банки от сотрясений, особенно первые день-два. Желе получится плотным и особенно вкусным и ароматным, если приготовить его на фруктовом сахаре (на стакан сока – стакан фруктового сахара). В соках на фруктовом сахаре ярче выражены вкус и аромат. Но с фруктовым сахаром нельзя готовить *вареное желе,* то есть уваренный, полутвердый сок с сахаром, так как уже при температуре 102–105 ˚С фруктоза плавится, образуя кристаллы.

Такое желе можно подавать к чаю, кашам, намазывать на хлеб. Из него готовят морс и кисели.

«Холодное» желе из черной смородины

1,6 кг ягод черной смородины, 1–1,2 кг сахара, 0,5 л воды. Из свежесобранных ягод выделить сок, смешать его с сахаром в соотношении 1:2. Чтобы сахар растворился, сок слегка подогреть, не доводя до кипения.

Разлить в горячем виде и укупорить. Хранить в темном про хлад ном месте. Для выделения сока ягоды раздавить деревянным пестиком, переложить в кастрюлю, на каждый килограмм массы добавив 1,5 стакана воды, подогретой до температуры 80 ˚С.

Ягоды с водой на слабом огне подогреть до температуры 60 ˚С и выдержать при этой температуре 30 минут. Затем сок отжать, снять с осадка, фильтровать.

Диетические овощные приправы

Приправа «Огонек»

1 кг помидоров, 300 г подготовленного корня хрена, 100 г очищенного чеснока.

Спелые, но крепкие мясистые помидоры, хрен и чеснок пропустить по очереди через мясорубку, смешать и разложить в подготовленные банки.

Закрыть полиэтиленовыми крышками. Хранить в холодном месте.

Чесночная приправа к мясным блюдам

5–7 головок чеснока, 1 чайная ложка зрелых (коричневых) семян укропа, 1,5 л томатного сока.

Чеснок очистить, вымыть, отсушить, мелко порубить, растереть с семенами укропа.

Смесь залить томатным соком и тщательно перемешать. Хранить в холодном месте.

Острая суповая заправка

Болгарский перец и чеснок (в весовом соотношении 1:1) пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанную зелень петрушки, укропа, сельдерея, неострый томатный соус и тщательно перемешать. Хранить в холодильнике. На семью из 4 человек на всю зиму достаточно приготовить две 2-литровые банки.

Крыжовенная приправа к мясным блюдам (способ 1)

700 г крыжовника, 300 г чеснока, по 100 г зелени укропа и кинзы.

Крыжовник перебрать, обрезать плодоножки и сухие чашелистики, промыть, отсушить. Подготовленный крыжовник и очищенный чеснок пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанные укроп и кинзу, перемешать. Переложить в чистые сухие банки, закрыть полиэтиленовыми крышками (не закатывать!). В прохладном месте эта приправа хранится долго.

Крыжовенная приправа к мясным блюдам (способ 2)

1 кг зеленого крыжовника, 300 г чеснока, 200 г зелени укропа.

Зеленый недозрелый крыжовник, укроп, очищенный чеснок промыть, отсушить, пропустить через мясорубку, перемешать, разложить в приготовленные банки. Закрыть полиэтиленовыми крышками. Хранить в холодильнике. Перед подачей к столу можно добавить сахар по вкусу.